

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Raspador de Massa Profissional Preto 35x410mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE856376	Modelo:	HE856376
Marca:	HENDI	EAN:	8711369856376

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE856376
EAN	8711369856376
Cor	Preto

Descricao Resumida

Raspador de massa profissional preto de 35x410mm, ideal para corte e manuseamento preciso de massas em pastelarias, padarias e cozinhas profissionais. Leve e durável.

Descricao Completa

Este raspador de massa profissional, com 35x410mm e cor preta, é uma ferramenta essencial para o manuseamento e corte preciso de massas em qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência e higiene.

Raspador de Massa — Características Técnicas

Dimensões	410 x 35 mm
Cor	Preto
Peso Líquido	0,138 kg
Lâminas	Cortadas a laser de alta precisão

Aplicações Profissionais

Este raspador é uma ferramenta indispensável em pastelarias, padarias, pizzarias, e restaurantes que produzem massas frescas. É ideal para chefs, pasteleiros e cozinheiros que necessitam de precisão no corte e manuseamento de massas para pão, bolos, pizzas, ou outros produtos de confeitaria. Também é útil em cantinas escolares e empresariais para a preparação eficiente de grandes volumes de alimentos.

Raspador de Massa — Principais Vantagens

- **Precisão Superior:** Lâminas cortadas a laser garantem cortes extremamente afiados e precisos, facilitando o trabalho com diferentes tipos de massa.
- **Manuseamento Eficaz:** O design ergonómico e as dimensões adequadas permitem um controlo excelente para raspar, levantar e porcionar massas.
- **Higiene Otimizada:** A superfície lisa e o material de fácil limpeza contribuem para manter os mais altos padrões de higiene na cozinha.
- **Durabilidade:** Construção robusta para resistir ao uso diário intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de aplicações, desde pastelaria fina a massas de pão mais densas.

Para que tipo de massas é este raspador mais adequado?

Este raspador é ideal para uma ampla variedade de massas, incluindo massas levedadas para pão e pizza, massas quebradas para tartes, massas folhadas e massas de bolachas, devido à sua precisão e capacidade de manuseamento.

Qual a vantagem das lâminas cortadas a laser?

As lâminas cortadas a laser garantem uma precisão e afiação superiores, permitindo cortes limpos e eficientes sem rasgar ou danificar a estrutura da massa, o que é crucial para resultados de alta qualidade em pastelaria e padaria.

Este raspador é fácil de limpar e higienizar?

Sim, o material e o design deste raspador foram pensados para uma limpeza fácil e rápida. Pode ser lavado à mão com água e detergente, garantindo a remoção de resíduos de massa e a manutenção da higiene necessária em cozinhas profissionais.

Pode ser utilizado para além de cortar massa?

Sim, para além de cortar, este raspador é excelente para raspar bancadas, recolher ingredientes picados, transferir massas para tabuleiros, e até mesmo para alisar coberturas ou cremes, tornando-o um utensílio multifuncional na cozinha.

Qual a durabilidade esperada deste utensílio?

Fabricado com materiais resistentes e lâminas de alta precisão, este raspador foi concebido para suportar o uso contínuo e exigente de uma cozinha profissional, oferecendo uma longa

vida útil com os devidos cuidados e manutenção.