

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Hotelequip.pt

Raspador de Massa Flexível 120x88mm - Conjunto 6 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE554166	Modelo:	HE554166
Marca:	HENDI	EAN:	8711369554166

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE554166

EAN

8711369554166

Material

Polipropileno

Descricao Resumida

Conjunto de 6 raspadores de massa flexíveis semicirculares, 120x88mm, em polipropileno. Ideais para cortar, raspar e alisar massas, cremes e pastas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este conjunto de seis raspadores de massa flexíveis, com 120x88mm, é uma ferramenta indispensável para manusear e porcionar massas, cremes e pastas em qualquer cozinha profissional, garantindo precisão e higiene.

raspador de massa flexível — Características Técnicas

Formato	Semicircular
Material	Polipropileno
Dimensões Aproximadas (CxL)	120x88 mm
Quantidade por Conjunto	6 unidades
Peso Líquido (conjunto)	0,084 kg

Aplicações Profissionais

Estes raspadores são essenciais em pastelarias, padarias, pizzarias e cozinhas de restaurantes para diversas tarefas. São ideais para cortar e porcionar massas de pão, pizza ou bolos, raspar bancadas de trabalho, alisar cremes e mousses, ou transferir ingredientes. A sua flexibilidade torna-os perfeitos para trabalhar com tigelas e recipientes de diferentes formatos, sendo úteis em cantinas, hotéis e serviços de catering.

Raspador de Massa — Principais Vantagens

- **Versatilidade Operacional:** Adequados para cortar, raspar, alisar e transferir uma vasta gama de ingredientes, desde massas a cremes.
- **Material Durável e Higiênico:** Fabricados em polipropileno, são resistentes ao uso diário e fáceis de limpar, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Flexibilidade Otimizada:** O design flexível permite adaptar-se a superfícies curvas, garantindo que nenhum resíduo é desperdiçado em tigelas ou bancadas.
- **Conjunto Económico:** Fornecido em conjunto de 6 unidades, assegura que há sempre um raspador disponível, mesmo durante picos de trabalho ou lavagem.
- **Manuseamento Confortável:** O formato ergonómico e as dimensões de 120x88mm proporcionam uma pega segura e confortável para uso prolongado.

Qual a principal vantagem de um raspador de massa flexível?

A flexibilidade permite que o raspador se adapte às curvas de tigelas e recipientes, garantindo que toda a massa ou creme é removida eficientemente, minimizando o desperdício.

Este raspador é adequado para uso com massas quentes?

Sim, o polipropileno é um material resistente que pode ser utilizado com massas e ingredientes a temperaturas comuns de preparação, mas não é recomendado para contacto direto com fontes de calor elevadas.

Como devo limpar e higienizar os raspadores de massa?

Os raspadores de polipropileno são fáceis de limpar. Podem ser lavados à mão com água quente e detergente ou colocados na máquina de lavar louça profissional para uma higienização completa.

Posso usar este raspador para cortar massa de pão?

Sim, a sua borda permite cortar e porcionar massas de pão, pizza ou outros produtos de padaria e pastelaria de forma eficaz, facilitando o trabalho de preparação.

Qual a durabilidade esperada deste conjunto de raspadores?

Fabricados em polipropileno robusto, estes raspadores são projetados para resistir ao uso intensivo diário em ambientes profissionais, oferecendo uma excelente durabilidade com os devidos cuidados.