

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



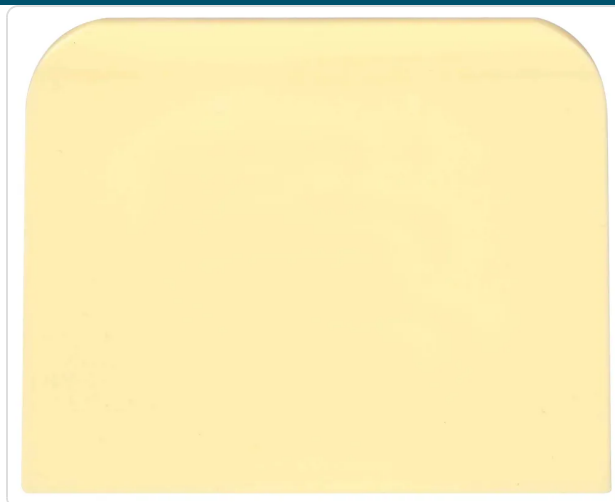
Hotelequip.pt

Raspador de Massa Retangular 120x96mm - Conjunto de 6 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	HE554364	Modelo:	HE554364
Marca:	HENDI	EAN:	8711369554364

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE554364

EAN

8711369554364

Material

Polipropileno

Descricao Resumida

Conjunto de 6 raspadores de massa retangulares em polipropileno (120x96mm), ideais para manusear, porcionar massas, alisar cremes e decorar em cozinhas profissionais. Duráveis e higiênicos.

Descricao Completa

Este conjunto de seis raspadores de massa retangulares, fabricados em polipropileno, é uma ferramenta essencial para manusear e porcionar massas, cremes e outros ingredientes. Com 120x96mm, oferecem a robustez necessária para o uso diário em qualquer cozinha profissional.

Raspador de Massa Profissional — Características Técnicas

Formato	Retangular
Material	Polipropileno
Dimensões (CxL)	120x96 mm
Quantidade	6 unidades
Peso Líquido (total)	0,114 kg

Aplicações Profissionais

Estes raspadores são ideais para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias e padarias que necessitam de manusear massas delicadas, a restaurantes e cantinas que preparam grandes volumes de alimentos. São igualmente úteis em hamburgarias, snack-bares e roulotes para a preparação de bases e cremes. A sua versatilidade permite também a utilização em cozinhas de hotelaria, catering e eventos para trabalhos de decoração e porcionamento preciso de ingredientes.

Raspador de Massa — Principais Vantagens

- **Higiene e Durabilidade:** Fabricados em polipropileno, são fáceis de limpar e resistentes ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade:** Perfeitos para raspar bancadas, porcionar massas, alisar cremes e decorar bolos, mousses e pastas.
- **Manuseamento Confortável:** O seu formato retangular e dimensões otimizadas (120x96mm) proporcionam uma pega segura e eficiente.
- **Economia:** Conjunto de 6 unidades garante que terá sempre um raspador disponível, otimizando o fluxo de trabalho.
- **Leveza:** Com um peso total de apenas 0,114 kg para o conjunto, são leves e fáceis de manusear durante longos períodos.

Qual o material dos raspadores?

São fabricados em polipropileno, um material robusto e higiénico, adequado para contacto alimentar e fácil de limpar.

Posso usar estes raspadores para massas quentes?

O polipropileno é resistente a temperaturas moderadas, mas não é recomendado para contacto prolongado com superfícies muito quentes ou líquidos a ferver.

São adequados para máquinas de lavar louça industriais?

Sim, o polipropileno é um material resistente e pode ser lavado em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a higienização.

Qual a principal aplicação deste conjunto de raspadores?

São ideais para raspar bancadas, porcionar massas de pão ou pastelaria, alisar coberturas e cremes, e para trabalhos de decoração em pastelaria.

O conjunto inclui quantas unidades?

O conjunto é composto por 6 unidades de raspadores, garantindo que terá sempre ferramentas disponíveis para as suas tarefas diárias.