

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Raspador de Massa de Pizza Profissional em Aço Inox 128x98mm

Informacoes do Produto

SKU: HE855645

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material

Inox

Descricao Resumida

Raspador de massa de pizza profissional com lâmina flexível em aço AISI 301 e pega ergonômica em silicone. Ideal para porcionar e limpar bancadas, lavável na máquina da loiça.

Descricao Completa

Concebido para otimizar a preparação de massas, este raspador de massa de pizza profissional garante um manuseamento eficiente e higiênico, crucial para a agilidade no rush do serviço. A sua lâmina flexível em aço inoxidável de alta qualidade permite raspar e porcionar a massa com precisão, minimizando desperdícios e otimizando o tempo de mise en place em qualquer cozinha.

raspador de massa de pizza profissional — Características Técnicas

Dimensões (CxPxA)	128 x 15 x 98 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável AISI 301
Material da Pega	Silicone
Peso Líquido	0,058 kg
Peso Bruto	0,09 kg
Limpeza	Apto para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo ou chef pasteleiro que procura precisão no manuseamento de massas, este utensílio é indispensável em pizzarias, pastelarias, e restaurantes com ementas diversificadas. É igualmente ideal para snack-bares e cantinas que preparam pão ou bolos, facilitando a divisão da massa e a limpeza das bancadas após a confeção, mantendo os padrões HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez e a ergonomia são características distintivas deste raspador de massa, concebido para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais. A lâmina em aço inoxidável AISI 301 oferece durabilidade e flexibilidade superior, enquanto a pega em silicone proporciona uma aderência confortável e segura, reduzindo a fadiga do utilizador durante longas horas de trabalho. A sua capacidade de lavagem em máquina de loiça simplifica a rotina de limpeza.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade e higiene do raspador de massa profissional??

Para maximizar a vida útil e manter a higiene, o raspador pode ser lavado na máquina de loiça após cada utilização. A lâmina em aço inoxidável AISI 301 resiste à corrosão e a pega em silicone não retém resíduos, facilitando uma limpeza profunda e em conformidade com as normas sanitárias.

Este raspador é adequado para que tipo de massas além da pizza??

Sim, a lâmina flexível e robusta torna-o ideal para raspar e porcionar diversos tipos de massa, como pão, pastelaria fina ou outras massas fermentadas. A sua versatilidade otimiza a eficiência em cozinhas com produção variada de panificação e pastelaria.

Qual a vantagem do design ergonómico de Robert Bronwasser para o uso intensivo??

O design ergonómico de Robert Bronwasser, com uma ampla aderência em silicone, foi concebido para proporcionar conforto e segurança, mesmo durante longos períodos de uso contínuo. Isso minimiza a fadiga do pulso e garante um controlo superior no manuseamento da massa, melhorando a produtividade.

Pode este raspador ser usado para raspar bancadas ou outras superfícies de trabalho??

Absolutamente. A lâmina em aço inoxidável AISI 301 é suficientemente resistente e afiada para raspar eficazmente resíduos de massa ou outros alimentos de bancadas de trabalho e tábuas de corte, ajudando a manter a área de preparação impecavelmente limpa.

É este utensílio adequado para estabelecimentos de pequena dimensão como food trucks ou snack-bares??

Sim, perfeitamente. Com dimensões compactas de 128 x 15 x 98 mm e um orifício para pendurar, é fácil de armazenar em espaços reduzidos, como food trucks ou cozinhas de snack-bares. A sua durabilidade e facilidade de limpeza são vantagens essenciais para o ritmo rápido destes negócios.