

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



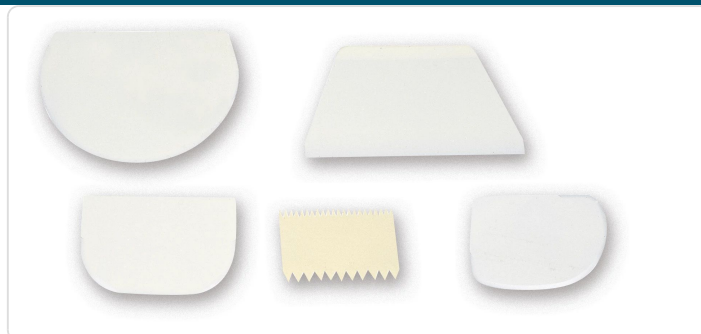
Hotelequip.pt

Raspadores de Polipropileno para Massa - Pack 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	PJP836110	Modelo:	P836110
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661836104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P836110
EAN	8421661836104
Material	Polipropileno
Cor	Branco

Descricao Resumida

Pack de 100 raspadores de polipropileno para pastelaria e padaria. Leves, duráveis e resistentes a manchas, ideais para manipular massas e ingredientes com precisão.

Descricao Completa

Conjunto de 100 raspadores de polipropileno, ferramentas essenciais para a manipulação precisa de massas e ingredientes em pastelaria e padaria profissional.

Raspadores de Polipropileno — Raspadores — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Branco
Largura	75 mm
Profundidade	110 mm
Altura	120 mm
Peso (por unidade)	0.01 kg
Quantidade por pack	100 unidades

Aplicações Profissionais

Estes raspadores são ideais para pastelarias, padarias, restaurantes com produção própria de sobremesas, cantinas, serviços de catering e food trucks. A sua versatilidade permite raspar taças, cortar e porcionar massas, espalhar cremes e alisar coberturas, sendo um utensílio indispensável para qualquer profissional que trabalhe com confeção de produtos de pastelaria e padaria. O pack de 100 unidades garante um stock adequado para operações de grande volume.

Raspadores — Principais Vantagens

Fabricados em polipropileno de alta qualidade, estes raspadores oferecem durabilidade e resistência ao uso contínuo. São leves, fáceis de manusear e resistentes a manchas e odores, garantindo higiene e longevidade. A sua flexibilidade e controlo permitem uma manipulação precisa de ingredientes, otimizando a consistência e apresentação dos seus produtos. A facilidade de limpeza e a possibilidade de adquirir em grande quantidade (pack de 100) tornam-nos uma solução económica e eficiente para qualquer cozinha profissional.