

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

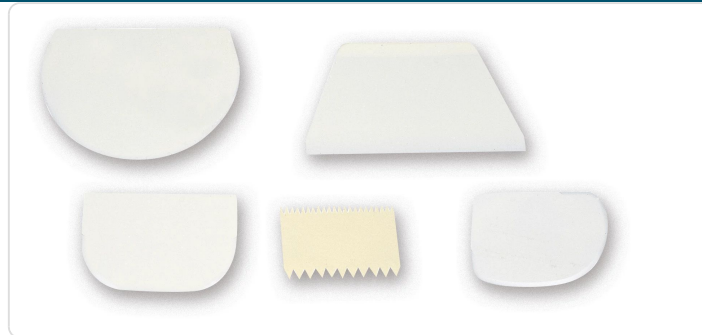


Raspadores de Polipropileno 12.5x9 cm - Pack 100 Unidades

Informacoes do Produto

SKU:	PJP836120	Modelo:	P836120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661836203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P836120
EAN	8421661836203
Material	Polipropileno
Cor	Branco

Descricao Resumida

Pack de 100 raspadores de polipropileno, ideais para pastelaria e padaria profissional. Duráveis, leves e resistentes a manchas, com dimensões de 12.5x9 cm.

Descricao Completa

Estes raspadores de polipropileno são ferramentas essenciais para a manipulação precisa de massas e ingredientes em pastelaria profissional. Fabricados em polipropileno de alta qualidade, oferecem durabilidade e resistência a manchas e odores, sendo ideais para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Raspadores de Polipropileno — Raspadores — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polipropileno
Cor	Branco
Largura	9 cm
Profundidade	12.5 cm
Altura	0.2 cm
Peso (cada unidade)	0.01 kg
Unidades por pack	100

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 uma utilização eficiente na preparação de massas, cremes e coberturas, desde a raspagem de taças até ao corte e moldagem de produtos delicados.

Raspadores — Principais Vantagens

A utilização de polipropileno de alta qualidade confere a estes raspadores uma durabilidade excecional e resistência a manchas e odores, garantindo uma higiene superior. São leves e flexíveis, proporcionando um controlo preciso na manipulação de ingredientes. O pack de 100 unidades

assegura um stock adequado para operações de grande volume, otimizando a eficiência na cozinha profissional.