

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Raspador para Cutter Profissional em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SK705322	Modelo:	LDC-4L
Marca:	SKYMSSEN	EAN:	7895707705326

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMSSEN
Modelo	LDC-4L
EAN	7895707705326
Tipo	Cutter
Material	Inox

Descricao Resumida

Acessório raspador em aço inoxidável para cutter profissional, ideal para remover alimentos da cuba e garantir um reprocessamento completo de pastas, patés e cremes.

Descricao Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha profissional com este acessório raspador em aço inoxidável, concebido para minimizar desperdícios e otimizar o processamento de alimentos. Ideal para a preparação de pastas e patés, garante a máxima extração de produto da cuba do seu cutter.

Raspador Cutter — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Dimensões do Produto (C×L×A)	120 mm × 175 mm × 30 mm
Peso Líquido	0.16 Kg
Dimensões da Embalagem (C×L×A)	195 mm × 260 mm × 50 mm
Peso Bruto	0.27 Kg

Aplicações Profissionais

Este raspador é essencial para estabelecimentos que processam grandes volumes de alimentos, como restaurantes com ementas variadas, pastelarias que produzem pastas e recheios, e serviços de catering que preparam patés e hummus em larga escala. O Chef de cozinha que gere um volume significativo de produção beneficiará da capacidade deste acessório em garantir a total remoção de produto da cuba, otimizando a confeção e reduzindo o desperdício alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em robusto aço inoxidável, este acessório garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar. A sua conceção específica para o cutter CR-4L assegura um encaixe perfeito e uma raspagem eficaz, permitindo recuperar a totalidade dos alimentos processados e

reintroduzi-los no ciclo de confeção, minimizando perdas e maximizando a rentabilidade da sua operação. Com dimensões compactas e um peso reduzido, a sua utilização e limpeza são práticas.

Perguntas Frequentes

Este raspador é compatível com outros modelos de cutters?

Este raspador foi especificamente concebido para o cutter CR-4L (código 705438). A compatibilidade com outros modelos não está garantida e requer verificação.

Qual a principal vantagem de usar este acessório?

A principal vantagem é a minimização do desperdício alimentar, permitindo a remoção completa de alimentos da cuba do cutter para reprocessamento, otimizando assim a produção e a rentabilidade.

O material em aço inoxidável é adequado para uso alimentar?

Sim, o aço inoxidável é um material amplamente utilizado e aprovado para contacto com alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

Como devo limpar este acessório?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem completa para preservar o material. Pode ser lavado em máquina de lavar-loiça profissional, se compatível com as normas HACCP do seu estabelecimento.

Este raspador pode ser usado para outros tipos de alimentos além de pastas e patés?

Sim, embora ideal para pastas e patés, o raspador pode ser utilizado para remover eficazmente outros tipos de alimentos processados da cuba do cutter, como purés, molhos espessos ou misturas de carne, desde que compatíveis com o cutter CR-4L.