

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



Raspador de Massa Reto em Aço Inox 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	LA67006	Modelo:	LA67006
Marca:	LACOR	EAN:	8414271670060

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA67006
EAN	8414271670060
Material	Inox

Descricao Resumida

Raspador de massa reto em aço inox 18/10. Ideal para cortar massas, limpar bancadas e garantir higiene na cozinha profissional.

Descricao Completa

Concebido para a exigência da cozinha profissional, este raspador reto em aço inox 18/10 é uma ferramenta indispensável para a manipulação e porcionamento de massas. A sua robustez e design garantem também uma limpeza eficaz das bancadas de trabalho.

Raspador de massa inox — Características Técnicas

Material	Aço Inox 18/10
Dimensões (CxLxA)	10,0 x 10,0 x 10,0 cm (aproximadas)
Peso	175 g

Aplicações Profissionais

Este raspador é uma peça fundamental para o pasteleiro que exige precisão no corte e divisão de massas folhadas ou levedadas, sendo ideal para a mise en place diária em pastelarias, padarias e cozinhas de hotelaria. É também uma ferramenta eficiente para o chef de pizzaria, na preparação da base e na limpeza ágil da bancada durante o rush do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a este raspador uma durabilidade superior e facilidade de higienização, elementos cruciais para qualquer ambiente de cozinha profissional e para a conformidade com as normas HACCP. O seu design reto permite um manuseamento firme e um controlo preciso, tanto na manipulação de alimentos como na limpeza de superfícies, otimizando o fluxo de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste raspador?

Este raspador é fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e máxima higiene para uso profissional.

Para que aplicações é mais adequado??É ideal para cortar e porcionar massas em pastelarias e padarias, bem como para a recolha de ingredientes e limpeza de bancadas em cozinhas profissionais de restaurantes e pizzarias.

Como se deve limpar este utensílio?

A limpeza é simples. Pode ser lavado manualmente com detergente e água, ou em máquina de lavar louça profissional, devido ao seu material resistente.

Quais são as dimensões exatas do raspador?

As dimensões aproximadas são de 10,0 cm de comprimento, 10,0 cm de largura e 10,0 cm de altura, com um peso de 175 g, tornando-o compacto e fácil de manusear.

É resistente ao uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, o aço inox 18/10 é conhecido pela sua robustez e resistência, suportando o uso diário e intensivo exigido em qualquer ambiente de cozinha profissional, desde pastelarias a restaurantes.