

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 rápido
ao produto



Raspador Profissional para Grelhadores e Planchas - Lâmina 15 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA67034	Modelo:	LA67034
Marca:	LACOR	EAN:	8414271670343

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA67034
EAN	8414271670343
Material	Inox

Descricao Resumida

Raspador profissional em alumínio fundido com lâmina de aço inoxidável de 15 cm, ideal para limpeza de grelhadores e planchas. Design ergonómico com proteção anti-salpícos.

Descricao Completa

Limpeza rápida e eficaz de grelhadores, chapas e grills em cozinhas profissionais e snack-bares. Este raspador robusto, com lâmina de aço inoxidável intercambiável, garante a remoção de resíduos de alimentos e carvão sem danificar a superfície de confeção, mantendo a higiene e a eficiência durante o serviço contínuo.

Raspador Profissional Grill — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Medidas (LxPxA)	390 x 160 x 120 mm
Comprimento da lâmina	15 cm
Peso	6.7 kg
Não recomendado para máquina de lavar loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e pizzarias que operam com grelhadores e chapas. Essencial também para hamburgarias e snack-bares que necessitam de manter a área de confeção limpa durante picos de serviço, assegurando a qualidade e segurança alimentar. A construção monobloco em alumínio fundido com lâminas de aço inoxidável garante durabilidade em ambientes de produção intensiva.

Raspador de Grelhador — Principais Vantagens

Construído numa única peça de alumínio fundido, oferece robustez superior e ergonomia otimizada com duas pontas de fixação para um manuseamento seguro. As lâminas de aço inoxidável são

substituíveis, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a eficácia na remoção de resíduos. O design protege contra salpicos durante a limpeza, permitindo uma operação mais segura e higiénica em cozinhas profissionais, mesmo sob pressão.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal deste raspador para grelhador?

O corpo do raspador é fabricado em alumínio fundido, garantindo durabilidade e um design monobloco. As lâminas são em aço inoxidável intercambiável.

É adequado para limpar chapas de indução?

Este raspador é concebido para grelhadores, grills e chapas onde se acumulam resíduos de alimentos e carvão. A lâmina de aço inoxidável é eficaz na remoção destes resíduos sem danificar superfícies resistentes. Recomenda-se verificar a compatibilidade específica com chapas de indução para evitar riscos.

As lâminas deste raspador podem ser substituídas?

Sim, as lâminas são de aço inoxidável e totalmente intercambiáveis, permitindo prolongar a vida útil do raspador e manter a sua máxima eficácia de limpeza.

Qual o tamanho ideal para um snack-bar?

Com 39 cm de comprimento e lâmina de 15 cm, este raspador profissional oferece um excelente equilíbrio entre alcance e manobrabilidade, sendo perfeitamente adequado para a limpeza de grelhadores e chapas em snack-bares e cozinhas profissionais com espaço limitado.

Porquê não se recomenda lavar este raspador na máquina de lavar loiça?

A recomendação de não usar a máquina de lavar loiça visa preservar a integridade do material de alumínio fundido e as lâminas de aço inoxidável, assegurando a sua longevidade e eficácia máxima em ambiente profissional. A lavagem manual garante um cuidado mais direcionado. ?