

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

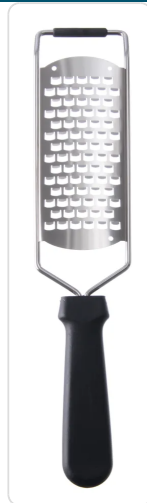


## Raspador de Lâmina Grosso 65x330mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE856321 | <b>Modelo:</b> | HE856321      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369856321 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | HENDI         |
| <b>Modelo</b> | HE856321      |
| <b>EAN</b>    | 8711369856321 |

## Descricao Resumida

Raspador de lâmina grosso 65x330mm para uso profissional. Lâminas cortadas a laser, de alta precisão e extremamente afiadas, ideal para limpeza eficaz em cozinhas.

## Descricao Completa

Este raspador de lâmina grosso, com 65x330mm, é uma ferramenta essencial para tarefas de raspagem e limpeza em cozinhas profissionais. Possui lâminas cortadas a laser de alta precisão e extremamente afiadas.

### Raspador profissional — Raspador Grosso — Características Técnicas

|                        |                                 |
|------------------------|---------------------------------|
| <b>Tipo</b>            | Grosso                          |
| <b>Dimensões (CxL)</b> | 330 x 65 mm                     |
| <b>Peso Líquido</b>    | 0,127 kg                        |
| <b>Lâminas</b>         | Cortadas a laser, alta precisão |

### Aplicações Profissionais

Ideal para a remoção de resíduos persistentes em superfícies de trabalho, grelhadores, fornos e chapas em diversos ambientes profissionais. Essencial em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, roulotes, food trucks e cantinas, onde a limpeza eficaz é crucial para a higiene e segurança alimentar.

### Raspador de Lâmina Grosso — Principais Vantagens

- **Eficiência Superior:** Lâminas extremamente afiadas para uma remoção rápida e eficaz de sujidade incrustada.
- **Precisão no Corte:** Tecnologia de corte a laser garante lâminas de alta precisão para um trabalho detalhado.
- **Durabilidade:** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Higiene Otimizada:** Facilita a limpeza profunda, contribuindo para os mais altos padrões de higiene.

### **Para que tipo de superfícies é este raspador adequado?**

Este raspador é ideal para superfícies robustas como grelhadores, chapas, fornos e bancadas de aço inoxidável, permitindo remover resíduos sem danificar o equipamento.

### **As lâminas são substituíveis?**

A informação fornecida não especifica se as lâminas são substituíveis. Recomenda-se a verificação do manual do produto ou contacto com o nosso apoio técnico para mais detalhes.

### **Como devo limpar e manter o raspador?**

Após cada utilização, lave o raspador com água quente e detergente neutro. Seque-o completamente para evitar a corrosão e mantenha as lâminas afiadas para um desempenho ótimo.

### **Qual a vantagem das lâminas cortadas a laser?**

As lâminas cortadas a laser garantem uma precisão e afiação superiores, resultando numa remoção de resíduos mais eficiente e num menor esforço para o utilizador, prolongando a vida útil da ferramenta.

### **Este raspador é seguro para uso alimentar?**

Sim, como ferramenta de limpeza em cozinhas profissionais, é concebido para ser seguro em ambientes de preparação alimentar, desde que seja devidamente limpo e higienizado após cada utilização.