

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Raspador Fino de Precisão 405mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | HE856352 | <b>Modelo:</b> | HE856352      |
| <b>Marca:</b> | HENDI    | <b>EAN:</b>    | 8711369856352 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Marca</b>  | HENDI    |
| <b>Modelo</b> | HE856352 |

EAN

8711369856352

## Descrição Resumida

Raspador fino de 405mm com lâminas de alta precisão cortadas a laser. Ideal para ralar citrinos, queijos e especiarias em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este raspador fino, com 405mm de comprimento, é fabricado com lâminas cortadas a laser que garantem uma precisão e afiação excepcionais, essenciais para resultados consistentes em qualquer cozinha profissional.

### Raspador fino — Características Técnicas

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| <b>Tipo</b>            | Raspador Fino |
| <b>Cor</b>             | Preto         |
| <b>Dimensões (CxL)</b> | 405 x 35 mm   |
| <b>Peso Líquido</b>    | 0,136 kg      |

### Aplicações Profissionais

Este raspador é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras, até pastelarias e cafés com confeitaria própria. É ideal para ralar citrinos, queijos duros, especiarias como noz-moscada, ou chocolate, sendo igualmente útil em hamburgarias e snack-bars para acabamentos finos.

### Raspador Fino — Principais Vantagens

- Lâminas de alta precisão cortadas a laser para um desempenho de corte superior.
- Extremamente afiado, permitindo ralar com mínimo esforço e máxima eficiência.
- Design ergonómico para um manuseamento confortável e seguro durante longos períodos.
- Construção robusta que garante durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.

- Versatilidade para ralar uma vasta gama de ingredientes, desde cascas de citrinos a queijos duros.

#### **Qual a durabilidade das lâminas deste raspador?**

As lâminas são cortadas a laser e concebidas para alta precisão e durabilidade, mantendo a afiação por um longo período mesmo com uso profissional intensivo.

#### **Para que tipo de ingredientes é este raspador mais adequado?**

É ideal para ralar finamente cascas de citrinos (limão, laranja), queijos duros (parmesão), noz-moscada, gengibre, alho, chocolate e outros ingredientes que exijam um acabamento delicado.

#### **Este utensílio é fácil de limpar após a utilização?**

Sim, o design permite uma limpeza fácil e rápida. Recomenda-se lavar à mão com água e sabão neutro para preservar a afiação das lâminas.

#### **Qual a principal vantagem deste raspador em comparação com outros raladores?**

A principal vantagem reside nas suas lâminas cortadas a laser, que proporcionam uma afiação superior e um corte extremamente preciso, resultando em raspas finas e uniformes sem rasgar o ingrediente.

#### **Pode ser utilizado em ambientes de alta produção?**

Sim, a sua construção robusta e a eficiência das lâminas tornam-no adequado para o uso contínuo e exigente em cozinhas com elevado volume de trabalho.