

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



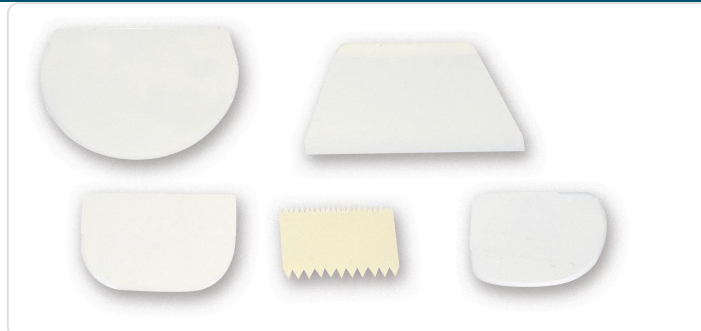
Hotelequip.pt

## Raspadores de Polipropileno 12.5x9 cm - Pack 100 Unidades

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | PJP836120 | <b>Modelo:</b> | P836120       |
| <b>Marca:</b> | Pujadas   | <b>EAN:</b>    | 8421661836203 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Pujadas       |
| <b>Modelo</b> | P836120       |
| <b>EAN</b>    | 8421661836203 |

### Descricao Resumida

Pack de 100 raspadores de polipropileno, ideais para pastelaria e padaria profissional. Duráveis, leves e resistentes a manchas, com dimensões de 12.5x9 cm.

## Descricao Completa

Estes raspadores de polipropileno são ferramentas essenciais para a manipulação precisa de massas e ingredientes em pastelaria profissional. Fabricados em polipropileno de alta qualidade, oferecem durabilidade e resistência a manchas e odores, sendo ideais para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

### Raspadores de Polipropileno — Raspadores — Características Técnicas

| Propriedade         | Valor         |
|---------------------|---------------|
| Material            | Polipropileno |
| Cor                 | Branco        |
| Largura             | 9 cm          |
| Profundidade        | 12.5 cm       |
| Altura              | 0.2 cm        |
| Peso (cada unidade) | 0.01 kg       |
| Unidades por pack   | 100           |

### Aplicações Profissionais

Estes raspadores são ideais para pastelarias, padarias, restaurantes com produção própria de sobremesas, cantinas, serviços de catering e food trucks. A sua versatilidade permite uma utilização eficiente na preparação de massas, cremes e coberturas, desde a raspagem de taças até ao corte e moldagem de produtos delicados.

### Raspadores — Principais Vantagens

A utilização de polipropileno de alta qualidade confere a estes raspadores uma durabilidade excepcional e resistência a manchas e odores, garantindo uma higiene superior. São leves e flexíveis, proporcionando um controlo preciso na manipulação de ingredientes. O pack de 100 unidades assegura um stock adequado para operações de grande volume, otimizando a eficiência na cozinha profissional.