

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Raspador de Massa Curvo Profissional em Plástico

Informacoes do Produto

SKU:	IB686010	Modelo:	686010
Marca:	IBILI	EAN:	8411922459074

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	686010
EAN	8411922459074

Descricao Resumida

Raspador de massa curvo profissional em plástico, ideal para manusear, cortar e raspar massas, especialmente no trabalho delicado com chocolate.

Descricao Completa

Este raspador de massa curvo profissional, fabricado em plástico resistente, é uma ferramenta essencial para manusear e cortar massas delicadas, sendo particularmente eficaz no trabalho com chocolate.

Características Técnicas

Material	Plástico
Formato	Curvo
Uso Recomendado	Massas e Chocolate

Aplicações Profissionais

Este raspador de massa é indispensável em pastelarias, padarias, chocolaterias e restaurantes com secção de confeitaria de sobremesas. É ideal para chefs de pastelaria, pasteleiros e cozinheiros que trabalham com massas delicadas, cremes ou chocolate, em ambientes como hotéis, catering, cantinas e até roulotes especializadas em doçaria.

Raspador de Massa Curvo — Principais Vantagens

- **Manuseamento Preciso:** O formato curvo adapta-se perfeitamente à superfície de trabalho, permitindo raspar e recolher massas com máxima eficiência e sem desperdício.
- **Ideal para Chocolate:** A sua flexibilidade e formato são excelentes para temperar, espalhar e trabalhar chocolate, garantindo um acabamento liso e uniforme.
- **Higiene e Durabilidade:** Fabricado em plástico de qualidade alimentar, é fácil de limpar e resistente ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade:** Além de massas e chocolate, pode ser usado para raspar bancadas, mover ingredientes ou porcionar massas de forma rápida e eficaz.
- **Ergonomia:** O design curvo e o material leve proporcionam um manuseamento confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de trabalho.

Para que tipo de massas é mais adequado este raspador?

É particularmente adequado para massas mais moles e pegajosas, como massas levedadas, massas de pão, massas de bolos e, especialmente, para trabalhar chocolate temperado, cremes e recheios.

É resistente a altas temperaturas?

Sendo fabricado em plástico, não é recomendado para contacto direto com fontes de calor elevadas. É ideal para temperaturas de trabalho habituais em pastelaria, incluindo o manuseamento de chocolate temperado.

Como se deve limpar este raspador?

A limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Certifique-se de que está completamente seco antes de guardar.

Qual a vantagem do formato curvo em comparação com um raspador reto?

O formato curvo permite uma melhor adaptação a superfícies planas e ligeiramente côncavas, facilitando a recolha de toda a massa ou chocolate sem deixar resíduos. É também mais ergonómico para certas técnicas de trabalho, como o temperar chocolate.

Pode ser utilizado para cortar outros alimentos além de massa?

Sim, embora seja otimizado para massas e chocolate, pode ser usado para porcionar outros alimentos macios, raspar bancadas ou mover ingredientes em cozinhas profissionais.