

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

Raspador Corta Massas Inox para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA67029	Modelo:	LA67029
Marca:	LACOR	EAN:	8414271670299

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA67029
EAN	8414271670299

Descricao Resumida

Raspador corta massas em aço inoxidável, ideal para manusear, cortar e porcionar massas. Com lâmina biselada, pega ergonómica e escala de medição integrada.

Descricao Completa

Esta raspadeira cortadora em aço inoxidável, com 18x11 cm, facilita a manipulação de massas na sua cozinha profissional. Essencial para a preparação precisa de pães e produtos de pastelaria, agiliza o processo de corte e porcionamento, mesmo em momentos de maior produção.

Raspadeira Cortadora — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Medidas	180 x 110 x 10 mm
Peso	185 g

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelaria e cozinheiros em estabelecimentos com produção de massa, como padarias artesanais e escolas de cozinha. A sua lâmina com marcações de medida garante porções uniformes, otimizando o controlo de custos e a consistência do produto final, quer seja numa roulote de pastéis de nata ou numa cozinha central de hotel.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em aço inoxidável de alta qualidade assegura durabilidade e higiene, resistindo à corrosão mesmo com uso intensivo. O design ergonómico e o sistema de medição integrado diferenciam esta ferramenta, permitindo um trabalho mais eficiente e preciso na confeção de massas, essencial para manter a qualidade e o rendimento em restaurantes e pastelarias.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é ideal esta raspadeira cortadora?

Esta raspadeira é especialmente concebida para massas de pão, pizza, bolos, tartes e outras especialidades de pastelaria, facilitando o corte e a transferência.

As marcações de medida na lâmina são precisas?

Sim, as marcações de medida gravadas ao longo da lâmina são precisas e permitem criar porções de massa uniformes, garantindo consistência nas suas preparações.

Qual a principal vantagem de usar aço inoxidável neste utensílio?

O aço inoxidável de alta qualidade garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo os mais exigentes padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Posso usar esta raspadeira para limpar bancadas?

Embora o seu design seja otimizado para massas, a robustez da lâmina em aço inoxidável permite a sua utilização para raspar resíduos de bancadas ou superfícies de trabalho, contribuindo para a limpeza geral da área de preparação.

Este utensílio é adequado para operação em food trucks?

Sim, a sua dimensão compacta (18x11 cm) e a multifuncionalidade tornam esta raspadeira cortadora uma ferramenta prática e eficiente para cozinhas de espaço limitado, como as encontradas em food trucks e roulotes.