

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Raspador de Silicone Azul para Pastelaria 15x9 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA67414	Modelo:	LA67414
Marca:	LACOR	EAN:	8414271674143

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA67414
EAN	8414271674143

Descricao Resumida

Raspador de silicone azul, ideal para pastelaria profissional. Flexível, higiénico e antiaderente, perfeito para manipular massas e cremes. Dimensões: 15x9 cm.

Descricao Completa

Rasqueta de silicone azul, com 150 mm de comprimento e 85 g de peso, ideal para a precisão na pastelaria. Essencial para a mise en place e para garantir a higiene em cozinhas profissionais.

Raspador Silicone Azul — Características Técnicas

Dimensões	150 x 90 x 10 mm
Peso	85 g

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias e cozinhas profissionais que exigem precisão. O Chef de pastelaria valoriza este utensílio para a correta manipulação de massas e cremes, assegurando a qualidade final da confeção e a conformidade com normas de higiene.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em silicone garante flexibilidade e resistência a temperaturas, sendo um material seguro para contacto alimentar. A sua cor azul facilita a identificação visual em ambientes de cozinha intensiva, auxiliando no cumprimento de normas HACCP e na prevenção de contaminação cruzada.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta rasqueta?

É fabricada em silicone de alta qualidade, próprio para contacto com alimentos.

Quais as dimensões exatas da rasqueta?

As dimensões aproximadas são 150 mm de comprimento, 90 mm de largura e 10 mm de espessura.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para pastelarias, cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que necessitem de um utensílio versátil para manipulação de alimentos.

Qual o benefício da cor azul?

A cor azul ajuda na deteção visual rápida do utensílio em ambiente de cozinha, contribuindo para a segurança alimentar e conformidade com normas HACCP.

Pode ser usada em contacto com alimentos quentes?

Sim, o silicone é um material resistente a temperaturas, sendo seguro para uso em diversas condições de confeção e preparação alimentar.