

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Raspador de Silicone Azul para Pastelaria 15x9 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA67414	<b>Modelo:</b>	LA67414
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271674143

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA67414
<b>EAN</b>	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

<b>Dimensões</b>	150 x 90 x 10 mm
<b>Peso</b>	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 confeitação 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.