

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Espátula de Virar Cozinha Profissional Lâmina Flexível 220mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE855775	Modelo:	HE855775
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855775

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855775
EAN	8711369855775

Descricao Resumida

Espátula de virar profissional de 220mm com lâmina flexível e cabo preto. Ideal para pastelaria e cozinha, oferece precisão no manuseamento de alimentos delicados.

Descricao Completa

Concebida para a máxima precisão, esta espátula de virar de 220mm com lâmina flexível é indispensável para o manuseamento delicado de alimentos. O seu design ergonómico e resistente garante eficiência no "rush" do serviço, permitindo virar e levantar ingredientes sem danificar a sua estrutura.

espátula de virar — Características Técnicas

Dimensões (CxL)	220 x 19 mm
Espessura	10 mm
Peso Líquido	0,05 kg
Cor	Preto
Característica Principal	Lâmina flexível inclinada

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chefe de Pastelaria que exige precisão na decoração ou no manuseamento de bases delicadas, esta espátula é também perfeita para o Cozinheiro de Snack-bar na confeção de panquecas, ovos estrelados ou pequenos grelhados. A sua versatilidade estende-se a restaurantes de bairro e cantinas, apoiando na preparação e serviço de porções individuais com controlo e destreza.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta espátula reside na sua lâmina flexível e inclinada, que permite um trabalho minucioso e eficaz, superando utensílios rígidos. A sua leveza e dimensão compacta otimizam a rapidez nos processos de mise en place e durante o serviço contínuo, reduzindo o

esforço do operador e aumentando a produtividade, especialmente em tarefas que exigem um toque mais suave.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta espátula?

A espátula pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar loiça profissional. Para preservar a lâmina e o cabo, é recomendável secar imediatamente após a lavagem e evitar produtos abrasivos.

Para que tipo de alimentos ou preparações é mais indicada a lâmina flexível?

A lâmina flexível é particularmente eficaz para alimentos delicados como panquecas, crepes, ovos estrelados ou bolos, permitindo um deslizamento suave por baixo sem os quebrar. É também útil em trabalhos de finalização em pastelaria.

Qual o material da lâmina e do cabo desta espátula?

A descrição do produto especifica "lâmina flexível inclinada" e "cor material: Preto" para o cabo. Embora o material exato da lâmina não seja detalhado, o cabo preto sugere um material sintético resistente, concebido para uso profissional.

Esta espátula é resistente a altas temperaturas de confeitaria?

Sendo um utensílio concebido para cozinha profissional, a sua construção é pensada para suportar as temperaturas habituais de confeitaria em chapas e frigideiras. No entanto, é aconselhável evitar contacto prolongado e direto com fontes de calor extremo para preservar a integridade do cabo.

Posso usar esta espátula em superfícies antiaderentes sem as danificar?

A flexibilidade da lâmina e a ausência de cantos vivos reduzem o risco de danificar superfícies antiaderentes. Contudo, é sempre recomendável testar com cuidado e preferir utensílios de silicone ou plástico para maior segurança em revestimentos delicados.