

# 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 Pastelaria Flexível Preta 220mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE855706	<b>Modelo:</b>	HE855706
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369855706

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE855706
<b>EAN</b>	8711369855706

## Descricao Resumida

Espátula de pastelaria profissional com lâmina lisa e flexível, 220x17x15mm, em preto. Essencial para manuseamento preciso de massas e cremes delicados.

## Descricao Completa

A lâmina lisa e flexível desta espátula de 220mm é ideal para otimizar a precisão no manuseamento de massas e cremes, essencial para a confeitaria delicada em qualquer cozinha profissional. O seu design compacto e cor preta conferem praticidade e um toque moderno ao essencial da sua "mise en place", garantindo versatilidade no dia a dia.

### espátula de pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	220 x 17 x 15 mm
Cor	Preto
Peso Líquido	0,055 kg

### Aplicações Profissionais

Perfeita para o Chef pasteleiro ou o ajudante de cozinha que exige controlo e delicadeza no acabamento de sobremesas ou na preparação de bases. Esta espátula é um utensílio essencial em pastelarias, cafés com confeitaria própria, e restaurantes que oferecem uma ementa de doces, para tarefas como raspar taças, espalhar coberturas uniformemente ou manusear massas leves com máxima eficiência e sem desperdício.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A flexibilidade superior desta espátula de confeitaria assegura que ingredientes delicados são manuseados sem rasgar ou danificar as superfícies de trabalho, garantindo um aproveitamento total do produto. A sua dimensão compacta de 220mm facilita a precisão em tarefas detalhadas, oferecendo um controlo excepcional para resultados impecáveis e consistentes na sua produção

diária.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal utilização desta espátula na pastelaria profissional??**

*Esta espátula com lâmina lisa e flexível é ideal para raspar recipientes, espalhar recheios uniformemente ou manusear massas e cremes delicados sem desperdício em qualquer ambiente de confeitaria.*

### **A lâmina flexível oferece alguma vantagem em relação a uma lâmina rígida??**

*Sim, a flexibilidade permite que a espátula se adapte melhor às curvaturas de taças e tigelas, garantindo que se aproveita todo o produto e se evitam danos em superfícies sensíveis durante o manuseamento.*

### **Qual o material desta espátula de pastelaria??**

*A espátula é apresentada na cor preta, sendo a sua lâmina concebida para ser lisa e flexível, otimizada para uso em confeitaria, permitindo uma manipulação suave dos ingredientes.*

### **Esta espátula é adequada para utilização em cozinhas com produção intensiva??**

*Sim, esta espátula de 220mm é um utensílio robusto para uso contínuo, otimizando tarefas de acabamento e precisão na produção intensiva, trabalhando em conjunto com equipamentos de maior volume para a máxima eficiência.*

### **Como deve ser limpa para garantir a higiene e durabilidade??**

*Para garantir a higiene e prolongar a vida útil, a espátula deve ser lavada com água morna e detergente neutro após cada utilização, podendo ser desinfetada conforme as normas HACCP aplicáveis ao seu estabelecimento, e seca de imediato.*