

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Espátula Flexível Profissional para Hambúrgueres 320mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE855669	Modelo:	HE855669
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855669

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855669
EAN	8711369855669

Descricao Resumida

Espátula flexível profissional (320x96mm) para manusear hambúrgueres e grelhados com precisão. Pega ergonômica em plástico preto. Essencial em cozinhas.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o manuseamento ágil de alimentos em cozinhas profissionais, a espátula flexível de 320mm oferece a precisão necessária para virar hambúrgueres, panquecas e outros grelhados sem esforço ou quebras, garantindo um serviço contínuo e eficiente, crucial durante o rush do serviço.

espátula flexível profissional — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	320 x 96 x 15 mm
Material da Pega	Plástico preto
Flexibilidade	Sim
Peso Líquido	0,15 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef que gere o rush do almoço numa hamburgaria ou snack-bar movimentado, a agilidade no serviço é crucial; esta espátula permite virar rapidamente hambúrgueres, ovos e panquecas no grelhador ou chapa. É ideal também para cozinheiros de food trucks e pequenos restaurantes que necessitam de um utensílio robusto e flexível para múltiplas tarefas de preparação e confeção, otimizando a mise en place e o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem desta espátula reside na sua lâmina flexível, que garante um manuseamento delicado e preciso de alimentos sensíveis, minimizando quebras e perdas. A pega ergonômica em plástico preto oferece um excelente conforto e aderência, mesmo em ambientes de cozinha intensivos, contribuindo para a redução da fadiga do operador. Leve e fácil de manobrar, é uma

ferramenta indispensável para a eficiência diária.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta espátula profissional??

A espátula deve ser lavada à mão com água morna e detergente neutro, ou pode ser higienizada na máquina de lavar loiça. Recomenda-se a secagem imediata para prolongar a vida útil da pega em plástico.

Esta espátula é resistente ao calor elevado de grelhadores e chapas??

Sim, a espátula é concebida para uso em cozinhas profissionais e suporta as temperaturas habituais de grelhadores e chapas, sendo ideal para virar hambúrgueres e outros alimentos confeccionados a alta temperatura.

Qual a durabilidade esperada da lâmina flexível e da pega??

Construída para o ambiente exigente da cozinha profissional, a espátula apresenta uma boa resistência ao uso contínuo. A sua flexibilidade é duradoura e a pega em plástico robusto foi concebida para suportar a utilização diária intensa.

Posso usar esta espátula para raspar superfícies ou manusear massas??

A flexibilidade da lâmina torna-a versátil para raspar ligeiramente superfícies de confeção ou para manusear massas mais delicadas, como crepes ou panquecas, além da sua função principal de virar hambúrgueres.

Qual o tamanho ideal para esta espátula num serviço de snack-bar??

Com 320mm de comprimento e 96mm de largura, esta espátula tem um tamanho versátil, ideal para grelhadores de dimensão média em snack-bars e food trucks. Permite um bom alcance sem ser demasiado volumosa para espaços confinados.