

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula Flexível Perfurada Preta 375mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE855720	Modelo:	HE855720
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855720

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855720
EAN	8711369855720

Descricao Resumida

Espátula profissional flexível e perfurada, ideal para cozinhas. Pega ergonómica preta, dimensões 375x75mm. Facilita o manuseamento e escoamento de líquidos.

Descricao Completa

Ideal para a preparação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais, esta espátula flexível preta combina funcionalidade e durabilidade. A sua lâmina perfurada permite um escoamento rápido de líquidos, enquanto o material flexível adapta-se a diferentes superfícies, facilitando o manuseamento de ingredientes delicados ou a raspagem de resíduos. A pega ergonómica em plástico preto proporciona uma aderência segura e confortável, essencial para longas jornadas de trabalho em restaurantes e outras unidades de restauração.

espátula flexível — Características Técnicas

Cor	Preto
Dimensões	375x75x15mm
Peso Líquido	0,21kg
Material da Pega	Plástico Preto
Característica	Flexível e Perfurada

Aplicações Profissionais

Esta espátula é uma ferramenta versátil para diversas tarefas em cozinhas profissionais, desde a pastelaria até à preparação de pratos principais. A sua lâmina perfurada é particularmente útil para escorrer excesso de óleo ou líquidos de alimentos fritos ou cozidos, contribuindo para a qualidade final do prato. Chefs executivos e equipas de cozinha em restaurantes, hotéis e serviços de catering encontrarão nesta espátula um auxiliar indispensável para um trabalho mais eficiente e higiénico.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de flexibilidade e design perfurado desta espátula permite uma manipulação superior de alimentos, garantindo um serviço mais rápido e limpo. A pega em plástico preto oferece um controlo firme, minimizando o risco de escorregamento, mesmo em ambientes húmidos. O seu

tamanho de 375x75mm é ideal para uma ampla gama de aplicações, tornando-a uma adição valiosa a qualquer conjunto de utensílios de cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade da lâmina perfurada desta espátula?

A lâmina perfurada permite que líquidos, como óleo ou molhos, escorram rapidamente, sendo ideal para manusear alimentos fritos ou que necessitam de drenagem, mantendo a qualidade e textura.

Este utensílio é adequado para qual tipo de restaurante?

É uma ferramenta extremamente versátil, adequada para qualquer cozinha profissional, incluindo restaurantes, hotéis, pastelarias e serviços de catering, devido à sua funcionalidade e facilidade de manuseamento.

Como devo limpar e manter esta espátula?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro para preservar as propriedades do material. Evite o uso de esponjas abrasivas que possam riscar a superfície.

Qual a dimensão ideal desta espátula para uma cozinha com alto volume de serviço?

Com 375mm de comprimento e 75mm de largura, esta espátula oferece um bom equilíbrio entre manobrabilidade e capacidade de manuseamento, sendo adequada para operações com volume de serviço considerável.

A flexibilidade da lâmina pode comprometer a sua durabilidade?

Não, a flexibilidade é uma característica concebida para otimizar o uso em diferentes superfícies sem comprometer a resistência. O material de fabrico garante uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.