

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Espátula para Hambúrgueres Profissional com Cabo Madeira 270x75mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE855508	<b>Modelo:</b>	HE855508
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369855508

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE855508
<b>EAN</b>	8711369855508

### Descricao Resumida

Espátula robusta para virar hambúrgueres em cozinhas profissionais. Cabo ergonómico em madeira escura (270x75x15mm) para manuseamento seguro e eficiente.

## Descricao Completa

No dinamismo de uma cozinha profissional, a agilidade no manuseamento de alimentos é crucial. Esta pá para hambúrgueres, com 270x75mm e um robusto cabo em madeira escura, foi concebida para otimizar a viragem e o serviço, garantindo eficiência mesmo durante o rush.

### espátula para hambúrgueres — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Espátula para hambúrgueres
Material do Cabo	Madeira escura
Dimensões (Comprimento x Largura x Espessura)	270 x 75 x 15 mm
Peso Líquido	0,18 kg

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de hamburgaria ou proprietário de snack-bar, esta ferramenta é essencial na grelha, permitindo manusear hambúrgueres com precisão e rapidez. Ideal também para roulotes e food trucks, onde o espaço é limitado e cada movimento conta na preparação de ementas, ou para cantinas escolares que procuram eficiência na produção diária.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A espátula distingue-se pelo seu cabo em madeira escura, que oferece um isolamento térmico superior e uma pega firme, reduzindo a fadiga do utilizador em serviços contínuos. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo, superando as espátulas comuns em ambientes de confeção exigentes e contribuindo para um fluxo de trabalho mais seguro e produtivo.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como devo limpar e manter esta espátula de madeira?**

*Lave a espátula à mão com água morna e detergente suave após cada utilização, evitando a imersão prolongada do cabo de madeira. Seque imediatamente e não a coloque na máquina de lavar loiça para preservar a integridade da madeira e da lâmina.*

### **Esta espátula é adequada para virar outros alimentos além de hambúrgueres?**

*Sim, o seu design plano e resistente torna-a versátil para manusear outros alimentos na chapa ou grelha, como bifes, peito de frango ou panquecas. É uma ferramenta útil para diversas preparações culinárias.*

### **Qual a durabilidade esperada do cabo de madeira em uso profissional?**

*Com os cuidados de limpeza adequados e evitando a exposição a temperaturas extremas ou humidade excessiva, o cabo de madeira escura é altamente durável em ambientes profissionais. É resistente ao desgaste diário e mantém a sua ergonomia ao longo do tempo.*

### **O tamanho de 270x75mm é versátil para diferentes tipos de grelhadores?**

*A dimensão de 270x75mm oferece um excelente equilíbrio entre alcance e controlo, sendo ideal para a maioria das chapas e grelhadores standard utilizados em snack-bars e restaurantes. Permite um manuseamento preciso sem ser demasiado volumosa.*

### **Existem recomendações para evitar danos no cabo de madeira?**

*Para prolongar a vida útil do cabo de madeira, evite deixá-lo submerso em água ou exposto a fontes diretas de calor intenso por longos períodos. Ocasionalmente, pode aplicar um óleo mineral para proteger e hidratar a madeira, mantendo a sua beleza e resistência.*