

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Espátula para Virar Hambúrgueres – Cabo Ergonómico, 313mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE855652	<b>Modelo:</b>	HE855652
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369855652

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE855652
<b>EAN</b>	8711369855652

## Descricao Resumida

Espátula profissional de 313mm para virar hambúrgueres e grelhados. Cabo ergonómico em plástico preto para manuseamento preciso e higiénico, otimizando a rapidez no serviço.

## Descricao Completa

A agilidade na confeção de hambúrgueres é crucial no pico de serviço. Esta espátula profissional de 313mm, com cabo ergonómico em plástico preto, oferece precisão e controlo para uma viragem eficiente e higiénica, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas atarefadas.

### Espátula Hambúrguer — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	313 x 108 x 15 mm
Peso Líquido	0,27 kg
Material do Cabo	Plástico preto

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de hamburgaria ou proprietário de snack-bar, esta espátula é essencial para assegurar uma viragem uniforme e rápida dos hambúrgueres na chapa. É igualmente valiosa para cozinheiros em rouletes e restaurantes de bairro que procuram máxima eficiência na preparação de grelhados, garantindo a qualidade da ementa e a satisfação do cliente, mesmo durante o serviço intenso.

### Espátula Hambúrguer — Porquê Escolher Este Equipamento

Esta espátula diferencia-se pela sua robustez e design cuidadosamente concebido para o uso intensivo em ambientes profissionais. O cabo em plástico preto oferece uma pega confortável e segura, minimizando a fadiga durante longos períodos de serviço e facilitando a limpeza pós-utilização, um fator crítico para a manutenção da higiene e o cumprimento das normas HACCP.

### Perguntas Frequentes

**Como se deve limpar e manter esta espátula profissional??**

*A espátula deve ser lavada com água quente e detergente após cada utilização. O cabo em plástico preto é fácil de higienizar, contribuindo para a rápida secagem e prevenindo a acumulação de resíduos, essencial para a segurança alimentar.*

**Esta espátula de 313mm é adequada para virar outros alimentos além de hambúrgueres??**

*Sim, embora ideal para hambúrgueres, a sua dimensão de 313mm e formato versátil tornam-na eficaz para manusear outros grelhados como bifes finos, panquecas ou vegetais na chapa, adaptando-se a diversas necessidades na cozinha.*

**O material da lâmina é resistente para uso contínuo??**

*Embora os dados fornecidos especifiquem apenas o cabo em plástico, espátulas profissionais deste tipo são geralmente concebidas com lâminas de metal robustas, adequadas para suportar o uso intensivo e as altas temperaturas de chapas e grelhadores.*

**O cabo ergonómico em plástico preto oferece realmente mais conforto e segurança??**

*Sim, o design ergonómico do cabo em plástico preto foi pensado para proporcionar uma aderência firme e confortável, reduzindo a tensão na mão durante longos períodos de manuseamento e prevenindo deslizamentos, o que aumenta a segurança na cozinha.*

**Qual o peso da espátula e isso afeta a sua usabilidade??**

*Com um peso líquido de apenas 0,27 kg, esta espátula é leve e fácil de manusear. O seu baixo peso minimiza a fadiga do utilizador, permitindo um controlo preciso e ágil, essencial para um serviço eficiente e contínuo.*