

# 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 Profissional Preta 350mm – Higiene HACCP

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE526101	<b>Modelo:</b>	HE526101
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369526101

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE526101
<b>EAN</b>	8711369526101

### Descricao Resumida

Espátula profissional preta de 350mm com design monobloco, ideal para manipulação higiênica de alimentos e em conformidade com as rigorosas normas HACCP.

## Descricao Completa

A espátula profissional preta de 350mm é um utensílio essencial para qualquer cozinha que priorize a higiene e eficiência na manipulação de alimentos. Concebida numa única peça, elimina pontos de acumulação de resíduos, garantindo uma limpeza superior e conformidade com as exigências sanitárias.

### Espátula profissional — Características Técnicas

<b>Dimensões (CxL)</b>	350 x 80 mm
<b>Cor</b>	Preto
<b>Peso Líquido</b>	0,09 kg
<b>Conformidade</b>	Normas HACCP
<b>Construção</b>	Peça única, sem uniões

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que necessita de precisão no manuseamento de massas ou para o cozinheiro de um snack-bar a virar um hambúrguer, esta espátula oferece a versatilidade e robustez necessárias. É igualmente indispensável em cantinas e restaurantes de bairro, onde a manipulação segura e rápida de alimentos é crucial para um serviço eficiente.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O design monobloco desta espátula é a sua maior mais-valia, prevenindo a proliferação bacteriana e simplificando o processo de lavagem, o que a torna ideal para ambientes que seguem rigorosamente as normas HACCP. A sua construção durável assegura uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais com rotação constante.

## Perguntas Frequentes

---

### **De que forma a construção monobloco desta espátula melhora a higiene na minha cozinha??**

*O design sem uniões da espátula elimina fendas e cantos onde resíduos alimentares e bactérias podem acumular-se, facilitando a limpeza completa e garantindo a conformidade com as rigorosas normas HACCP.*

### **Esta espátula é adequada para utilização com alimentos quentes, como virar bifos ou mexer molhos no lume??**

*Embora seja concebida para manipulação geral de alimentos, a espátula preta de 350mm é robusta para contacto breve com alimentos quentes em cozinhas profissionais. No entanto, para uso prolongado em altas temperaturas, deve-se considerar utensílios específicos para esse fim.*

### **Qual a durabilidade esperada desta espátula em ambientes de restauração de alto volume??**

*Fabricada para resistir ao uso intensivo, a construção robusta e a natureza de peça única desta espátula asseguram uma excelente durabilidade, minimizando o desgaste e a necessidade de substituições frequentes em cozinhas movimentadas.*

### **Como devo limpar e desinfetar esta espátula para manter os padrões HACCP??**

*Para assegurar a higiene conforme as normas HACCP, a espátula deve ser lavada com água quente e detergente após cada uso. O seu design sem uniões permite uma fácil lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional, sem pontos de difícil acesso.*

### **Em que tipo de estabelecimentos esta espátula é mais recomendada??**

*Esta espátula é versátil e ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos snack-bars e pastelarias até restaurantes de maior dimensão e cantinas, onde a eficiência e a conformidade higiénica na preparação e serviço de alimentos são prioritárias.*