

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



Hotelequip.pt

Espátula Profissional em Aço Inoxidável 510x100mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE542200	Modelo:	HE542200
Marca:	HENDI	EAN:	8711369542200

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE542200
EAN	8711369542200

Descricao Resumida

Utensílio profissional monobloco em aço inoxidável resistente, com 2,7mm de espessura e acabamento preto. Ideal para manuseamento higiênico de alimentos, em conformidade com as normas HACCP. Dimensões: 510x100mm.

Descricao Completa

Este utensílio de manuseamento, com o seu formato alongado e acabamento escuro, é um aliado robusto para qualquer cozinha profissional. Fabricado em aço inoxidável de alta resistência e em conformidade com as normas HACCP, garante durabilidade e higiene no rush do serviço.

espátula profissional — Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante ou o responsável de cantina que exige precisão e higiene na preparação e empratamento, esta pá de servir é ideal para manusear alimentos quentes ou frios. É igualmente indispensável em pastelarias e churrasqueiras para o levantamento e transporte de produtos delicados ou de maior volume, otimizando a mise en place e o serviço.

Espátula Profissional — Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inoxidável robusto, com 2,7mm de espessura, elimina pontos de acumulação de sujidade, facilitando a limpeza e garantindo a conformidade com as rigorosas normas HACCP. A sua resistência superior assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de produção intensiva, distinguindo-a de utensílios genéricos.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Preto
Dimensões (CxL)	510 x 100 mm
Espessura	2,7 mm
Peso Líquido	0,32 kg
Conformidade	Normas HACCP

Construção

Uma só peça

Como se deve limpar esta espátula para manter a higiene e a conformidade HACCP?

Devido à sua construção monobloco em aço inoxidável, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a lavagem com água quente e detergente neutro, seguida de enxaguamento abundante e secagem completa para evitar a proliferação bacteriana e garantir a conformidade com as normas HACCP.

Esta espátula é adequada para manusear alimentos quentes, como grelhados ou assados, em grandes volumes?

Sim, o aço inoxidável de alta resistência e a espessura de 2,7 mm tornam esta espátula ideal para manusear alimentos quentes e de maior peso. O seu formato alongado de 510x100mm permite um manuseamento eficiente de porções generosas, sendo perfeita para o serviço em restaurantes e cantinas.

Qual a vantagem da construção "uma só peça" para um utensílio de cozinha profissional?

A construção monobloco elimina juntas e reentrâncias onde resíduos alimentares e bactérias se poderiam acumular, tornando a espátula mais higiénica e fácil de desinfetar. Além disso, confere maior robustez e durabilidade ao utensílio, prevenindo quebras em pontos de soldadura ou encaixe.

O acabamento preto desta espátula é durável e resistente ao desgaste em ambientes de cozinha profissional?

Sim, o acabamento preto é concebido para resistir ao uso contínuo e às condições exigentes de uma cozinha profissional. Embora o desgaste seja natural ao longo do tempo, a qualidade do material base em aço inoxidável garante que a funcionalidade e a higiene da espátula não serão comprometidas.

Esta espátula é adequada para ser utilizada em superfícies antiaderentes sem as danificar?

Por ser fabricada em aço inoxidável, esta espátula pode riscar superfícies antiaderentes se não for utilizada com cuidado. Para prolongar a vida útil dos seus utensílios de cozinha com revestimento antiaderente, recomenda-se o uso de espátulas de silicone ou nylon.