

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Espátula de Poliamida Reforçada 300x90mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE659502	<b>Modelo:</b>	659502
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369659502

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	659502
<b>EAN</b>	8711369659502

### Descricao Resumida

Espátula de poliamida reforçada, ideal para uso profissional em cozinhas. Resistente ao calor e perfeita para superfícies antiaderentes. Dimensões 300x90mm.

## Descricao Completa

Esta espátula de poliamida reforçada é um utensílio essencial para manusear alimentos em superfícies delicadas, garantindo durabilidade e resistência a temperaturas elevadas em ambientes de cozinha profissional.

### espátula profissional — Espátula Poliamida — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões totais (CxLxA)	305 x 88 x 28 mm
Dimensões da pá	300 x 90 mm
Material	Poliamida reforçada (PA)
Peso líquido	0,05 kg
Peso bruto	0,05 kg
Origem	França
Código HS	39241000

### Aplicações Profissionais

Esta espátula é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotéis. É particularmente útil para virar e manusear alimentos em frigideiras e panelas com revestimento antiaderente, protegendo as superfícies de riscos e danos.

### Espátula de Poliamida — Principais Vantagens

- **Proteção de Superfícies:** O material de poliamida evita riscos em revestimentos antiaderentes, prolongando a vida útil dos seus utensílios de confeitaria.

- **Resistência Térmica:** Suporta temperaturas elevadas, sendo segura para uso em contacto direto com alimentos quentes e superfícies de confeção.
- **Durabilidade:** A poliamida reforçada confere ao utensílio uma robustez superior, resistindo ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais.
- **Higiene:** Fácil de limpar e manter, contribuindo para os mais altos padrões de higiene na preparação de alimentos.
- **Versatilidade:** Adequada para uma variedade de tarefas, desde virar ovos e panquecas a raspar e misturar ingredientes.

#### **Qual a principal vantagem da poliamida reforçada?**

A poliamida reforçada oferece elevada resistência ao calor e durabilidade, sendo ideal para uso intensivo. Além disso, não risca superfícies antiaderentes, protegendo os seus equipamentos de cozinha.

#### **Esta espátula pode ser utilizada em panelas com revestimento antiaderente?**

Sim, o material de poliamida é suave e não abrasivo, tornando esta espátula perfeitamente segura para uso em panelas e frigideiras com revestimento antiaderente, sem o risco de os danificar.

#### **É resistente a altas temperaturas?**

Sim, a poliamida é um material conhecido pela sua excelente resistência térmica, permitindo que a espátula seja utilizada em contacto com alimentos e superfícies quentes sem deformar ou derreter.

#### **Como se efetua a limpeza e manutenção desta espátula?**

A espátula de poliamida é muito fácil de limpar. Pode ser lavada à mão com água e detergente ou colocada na máquina de lavar louça, garantindo uma higiene impecável para o uso profissional.

#### **É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Absolutamente. O seu fabrico em poliamida reforçada confere-lhe uma robustez e durabilidade que a tornam perfeitamente apta para o ambiente exigente e o uso contínuo de cozinhas profissionais.