

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Espátula de Poliamida Preta Resistente a 200°C - 325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE659601	Modelo:	HE659601
Marca:	HENDI	EAN:	8711369659601

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE659601
EAN	8711369659601

Descricao Resumida

Espátula de poliamida profissional e versátil, ideal para uso diário em cozinha. Resistente até 200°C, lavável na máquina de loiça. Dimensões: 322x88mm.

Descricao Completa

Concebida para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, esta **espátula de poliamida** destaca-se pela sua robustez e resistência térmica excecional até 200°C. Perfeita para uma variedade de tarefas de preparação e confeção, desde virar alimentos a raspar superfícies, garante durabilidade e desempenho consistente no dia-a-dia do seu estabelecimento.

espátula de poliamida — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Poliamida (PA)
Cor	Preto
Dimensões (LxPxA)	322 x 88 x 55 mm
Peso Líquido	0,095 kg
Resistência à Temperatura	Até 200°C
Lavável na Máquina de Loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a qualidade e eficiência, esta espátula é indispensável na *mise en place* e durante o serviço contínuo. Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias e até food trucks, onde a versatilidade de um utensílio que manuseia diferentes tipos de alimentos e suporta altas temperaturas é crucial para otimizar o fluxo de trabalho.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de poliamida garante que esta espátula não risca superfícies antiaderentes, prolongando a vida útil das suas panelas e frigideiras de confeção. A sua notável resistência a temperaturas elevadas (até 200°C) evita a deformação e garante uma utilização segura em contacto com preparações quentes, superando a performance de utensílios comuns e assegurando higiene e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do material de poliamida??

A poliamida confere à espátula uma excecional resistência a altas temperaturas, até 200°C, e evita riscos em revestimentos antiaderentes, protegendo o seu investimento em loiça de confeção.

Posso lavar esta espátula na máquina de loiça profissional??

Sim, a espátula é totalmente lavável na máquina de loiça, garantindo uma limpeza rápida e higiénica, essencial para cumprir as normas HACCP em cozinhas profissionais.

Esta espátula é adequada para que tipo de preparações culinárias??

Graças à sua versatilidade e resistência térmica, é ideal para mexer, virar, raspar e servir em diversas preparações, desde refogados em panelas quentes a manusear massas delicadas.

As dimensões (322x88x55mm) são adequadas para qualquer tipo de tacho ou frigideira??

Com um comprimento de 322mm e largura de 88mm, esta espátula oferece um bom equilíbrio entre alcance e controlo, tornando-a funcional para a maioria dos tachos, frigideiras e tabuleiros de tamanho standard em cozinhas profissionais.

Esta espátula irá resistir ao uso intensivo diário??

Sim, o material de poliamida é reconhecido pela sua durabilidade e resistência ao desgaste, garantindo que a espátula mantém a sua integridade e funcionalidade mesmo com a utilização frequente e lavagens repetidas típicas de um ambiente de restauração.