

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 com Ranhuras 355x80mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE529409 | Modelo: | HE529409 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369529409 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE529409 |
| EAN | 8711369529409 |

Descricao Resumida

Espátula com ranhuras de 355x80mm, ideal para manusear e escorrer alimentos em cozinhas profissionais. Cabo ergonómico em polipropileno para higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Esta espátula com ranhuras de 355x80mm é uma ferramenta essencial para manusear alimentos delicados ou escorrer líquidos em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e higiene no processo.

espátula com ranhuras — Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|------------------|---------------|
| Dimensões (CxL) | 355x80 mm |
| Material do Cabo | Polipropileno |
| Peso Líquido | 0,143 kg |

Aplicações Profissionais

Ideal para utilização em snack-bares, roulotes, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, e pastelarias com confeitaria. Perfeita para virar hambúrgueres, peixe grelhado, ovos ou outros alimentos que necessitem de escoamento de gordura ou líquidos durante a confeitaria.

Espátula com Ranhuras — Principais Vantagens

O cabo em polipropileno oferece uma pega segura e confortável, resistente a altas temperaturas e fácil de limpar, contribuindo para a higiene na cozinha. As ranhuras permitem um escoamento eficiente de gorduras e líquidos, ideal para frituras ou grelhados. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo diário.

Qual o material do cabo desta espátula?

O cabo é fabricado em polipropileno, um material conhecido pela sua resistência e facilidade de higienização, ideal para ambientes de cozinha profissional. ?

Para que servem as ranhuras na espátula?

As ranhuras são projetadas para permitir o escoamento eficiente de gorduras e líquidos, tornando-a ideal para manusear alimentos fritos ou grelhados, como hambúrgueres e peixe.

Esta espátula é adequada para uso em altas temperaturas?

Sim, o cabo em polipropileno é resistente a temperaturas elevadas, o que a torna segura e durável para as exigências de uma cozinha profissional.

Como se deve limpar esta espátula?

Devido ao seu material e design, a espátula é fácil de limpar manualmente ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo a máxima higiene.

É um utensílio adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, a sua versatilidade e robustez tornam-na adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos snack-bares a grandes cantinas e restaurantes.