

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

## Espátula de Serviço para Bolo 260x55mm com Cabo Higiénico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE523902	<b>Modelo:</b>	HE523902
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369523902

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE523902
<b>EAN</b>	8711369523902

### Descricao Resumida

Espátula robusta de 260x55mm, ideal para cortar e servir bolos e tartes com precisão. Cabo em polipropileno para máxima higiene e conforto em qualquer serviço de ementa.

## Descricao Completa

Concebida para o serviço de ementa, esta espátula de 260x55mm garante o corte preciso e a apresentação elegante de bolos e tartes. O cabo ergonómico em polipropileno oferece manipulação segura e higiénica, essencial para pastelarias e cafetarias.

### Espátula para Bolo — espátula bolo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxL)	260x55mm
Material do Cabo	Polipropileno
Peso Líquido	0,095kg

### Aplicações Profissionais

Essencial para o Chef de Pastelaria que busca precisão no corte de bolos e tartes em padarias ou pastelarias de produção própria. Ideal para restaurantes com serviço de ementa diversificado, garantindo a apresentação cuidada das sobremesas. É também uma ferramenta valiosa para empresas de catering e hotéis, otimizando o serviço em buffets e eventos com doces e fruta.

### Porquê Escolher Esta Espátula para Bolo

Esta espátula para bolo com cabo em polipropileno distingue-se pela sua construção robusta e design funcional. O cabo, resistente a impactos e altas temperaturas, assegura uma pega firme e uma higiene superior, fundamental para cumprir as normas HACCP. A precisão das suas dimensões (260x55mm) permite porções uniformes, elevando a qualidade do serviço e a satisfação do cliente.

### Perguntas Frequentes

Como garantir a limpeza e higiene desta espátula??

*Para manter a higiene, a espátula deve ser lavada com água quente e detergente após cada uso, podendo ser desinfetada. O material do cabo facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, essencial para a segurança alimentar.*

### **Esta espátula é adequada para que tipo de bolos ou tartes??**

*Com 260x55mm, esta espátula é versátil para a maioria dos bolos de tamanho padrão, tartes e semifrios. Permite cortar fatias adequadas para o serviço individual, otimizando a apresentação em qualquer contexto profissional.*

### **O cabo de polipropileno é resistente ao calor??**

*Sim, o polipropileno é um material termoplástico conhecido pela sua resistência a altas temperaturas. Esta característica torna o cabo seguro para o contacto com produtos quentes e adequado para processos de lavagem em cozinhas profissionais.*

### **Qual a durabilidade esperada de uma espátula com cabo em polipropileno??**

*O polipropileno é um material durável e resistente a quebras, garantindo uma longa vida útil para a espátula. Com os cuidados adequados, esta ferramenta irá suportar o uso intensivo exigido em cozinhas e pastelarias profissionais.*

### **Pode ser usada em máquina de lavar loiça profissional??**

*Sim, a espátula, incluindo o seu cabo em polipropileno, foi concebida para resistir à lavagem em máquinas de lavar loiça profissionais. Suporta os ciclos de alta temperatura e detergentes fortes, facilitando a rotina de limpeza.*