

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Espátula de Gelado Aço Inox 260mm com Pega Tritan Azul

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE755808	<b>Modelo:</b>	HE755808
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369755808

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE755808
<b>EAN</b>	8711369755808

## Descricao Resumida

Espátula de gelado em aço inox 18/10 com pega ergonómica em Tritan azul (260mm). Ideal para porcionar gelado com higiene e conforto em qualquer serviço profissional.

## Descricao Completa

Assegurar um porcionamento rápido e higiénico de gelados é crucial em qualquer serviço. Esta colher de gelado de 260mm, com a sua pega ergonómica em Tritan e construção em aço inoxidável 18/10, foi concebida para resistir ao uso intensivo e à lavagem em máquina, otimizando o fluxo de trabalho no serviço de sala ou pastelaria.

### espátula de gelado profissional — espátula de gelado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Comprimento</b>	260 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,09 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10, Pega em Tritan
<b>Cor da Pega</b>	Azul
<b>Lavável na máquina de loiça</b>	Sim

### Aplicações Profissionais

Para o gestor de uma gelataria artesanal que precisa de um utensílio robusto e fácil de limpar para o serviço contínuo, ou para o chef de pastelaria de hotel que exige precisão e higiene na apresentação

das sobremesas no buffet. É igualmente adequada para snack-bares e restaurantes de bairro que oferecem gelados como parte da ementa, garantindo eficiência no serviço.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A durabilidade do aço inoxidável 18/10 confere a esta espátula de gelado uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, essencial em ambientes de cozinha profissional onde a utilização é constante. A pega em Tritan não só adiciona um toque de cor, mas também proporciona um conforto excepcional e uma aderência segura, minimizando a fadiga do utilizador durante o serviço prolongado, ao mesmo tempo que garante a conformidade com as normas de higiene alimentar pela sua facilidade de limpeza em máquina de lavar loiça.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Esta espátula é resistente à lavagem industrial??**

*Sim, esta colher de gelado foi concebida para ser totalmente lavável na máquina de loiça, suportando os ciclos de lavagem intensivos de uma cozinha profissional, graças à sua construção em aço inoxidável 18/10 e pega em Tritan.*

### **Qual a durabilidade esperada da pega em Tritan??**

*A pega em Tritan é conhecida pela sua elevada resistência a impactos, riscos e temperaturas, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso frequente em ambientes comerciais de restauração e hotelaria.*

### **É adequada para gelados muito duros ou congelados??**

*A robustez do aço inoxidável 18/10 permite um porcionamento eficaz mesmo em gelados mais compactos ou congelados, assegurando que o utensílio não se deforma sob pressão, essencial para um serviço eficiente.*

### **Como posso usar a cor para otimizar a minha cozinha??**

*A cor azul desta espátula, além de um toque estético, pode ser utilizada para codificação de cores na cozinha profissional, ajudando na organização e na prevenção de contaminação cruzada ao designar utensílios específicos para sobremesas ou produtos lácteos.*

### **Esta espátula satisfaz as normas de higiene alimentar??**

*Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material reconhecido pela sua inércia e facilidade de higienização, fundamental para cumprir as diretrizes HACCP e manter elevados padrões de segurança alimentar em qualquer estabelecimento de restauração.*