

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: 02/07/2026

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

Espátula Profissional para Gelado em Aço Inoxidável e Pega Tritan – 260mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE755815	Modelo:	HE755815
Marca:	HENDI	EAN:	8711369755815

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE755815
EAN	8711369755815

Descricao Resumida

Espátula de gelado profissional de 260mm em aço inoxidável 18/10 com pega ergonómica Tritan vermelha, ideal para porcionar com conforto e higiene em pastelarias e gelatarias.

Descricao Completa

A porção perfeita de gelado exige um utensílio que combine higiene, durabilidade e ergonomia no manuseamento diário. Concebida para o ritmo de serviço contínuo em cozinhas profissionais e áreas de serviço, esta colher de gelado de 260mm em aço inoxidável 18/10 com pega Tritan garante uma distribuição eficiente e higiénica das suas sobremesas, otimizando a eficiência operacional.

espátula de gelado profissional — espátula gelado profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Comprimento	260mm
Pega	Tritan, Vermelho
Peso Líquido	0,09kg
Lavagem	Pode ir à máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um café, pastelaria ou gelataria que procura otimizar a rapidez no serviço de sobremesas, esta espátula para gelado é indispensável. É ideal para o Chef de pastelaria que gere a preparação de sobremesas ou o Gestor de F&B num restaurante que quer garantir uma apresentação consistente. Permite porcionar gelado de forma consistente em copos ou taças, sendo um acessório valioso em qualquer snack-bar, gelataria artesanal, roulote ou cantina com oferta de gelados.

Porquê Escolher Este Equipamento

Com uma construção robusta em aço inoxidável 18/10, esta espátula para gelado destaca-se pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, crucial para as exigências das normas HACCP em qualquer cozinha profissional. A pega ergonómica em Tritan de cor vermelha oferece um conforto superior e uma aderência segura, reduzindo a fadiga em operações de serviço prolongadas e garantindo uma apresentação cuidada e consistente. A sua total compatibilidade com máquinas de lavar loiça assegura uma rápida e eficaz higienização após cada serviço.

Perguntas Frequentes

Como deve ser limpa esta espátula de gelado profissional??

Esta espátula é totalmente apta para lavagem em máquina de lavar loiça profissional, garantindo uma higienização completa e eficiente sem comprometer a integridade do aço inoxidável ou da pega Tritan.

Qual a vantagem da pega em Tritan para uso prolongado??

A pega em Tritan foi desenhada para oferecer uma ergonomia superior e um toque confortável, mesmo durante longos períodos de uso intensivo. Proporciona uma aderência firme e reduz a fadiga da mão, essencial em serviços com grande volume de porcionamento.

Que benefícios de durabilidade oferece o aço inoxidável 18/10??

O aço inoxidável 18/10 é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e higiene, tornando-o ideal para ambientes de cozinha profissional. Garante que a espátula mantenha a sua integridade e aspeto estético ao longo do tempo, mesmo com uso frequente e lavagens.

A cor vermelha da pega tem alguma funcionalidade específica??

Além de conferir um aspeto moderno e distintivo, a cor vermelha da pega pode auxiliar na identificação rápida do utensílio em cozinhas movimentadas ou na organização por código de cores, melhorando a eficiência e a gestão de stock visual.

Esta espátula é adequada para porcionar gelo picado ou outros alimentos congelados duros??

Esta espátula foi especificamente concebida para porcionar gelado, que tem uma consistência mais macia. Embora o aço inoxidável seja robusto, não é recomendada para gelo picado ou alimentos muito duros e densos, para os quais existem utensílios específicos de maior resistência.