

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula de Massa para Piza em Inox e PP | Ergonómica e Robusta

Informacoes do Produto

SKU:	HE855638	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Espátula robusta em aço inoxidável e PP, concebida para manuseamento eficiente de massa de piza. Design ergonómico, lavável na máquina da loiça. Dimensões: 262x120x18mm.

Descricao Completa

Concebida para a eficiência no manuseamento de massa de piza, esta espátula profissional eleva, remove, divide e raspa a massa com precisão. O seu design funcional e ergonómico, aliado à robustez dos materiais, assegura um trabalho contínuo e confortável, essencial para o ritmo de uma cozinha movimentada.

Espátula para Massa de Piza — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	262 x 120 x 18 mm
Peso Líquido	0,1 kg
Peso Bruto	0,18 kg
Materiais	Aço inoxidável AISI 301, Polipropileno (PP)
Lavagem	Adequada para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias de todos os tamanhos, desde a roulote de comida de rua ao restaurante com serviço contínuo, ou para pastelarias que produzem massas frescas. Para o pizzaiolo que necessita de velocidade e precisão no manuseamento de bolas de massa crua, garantindo uma *mise en place* eficiente e um controlo de porções consistente, crucial no "rush" de um serviço de almoço ou jantar.

Porquê Escolher Esta Espátula para Massa de Piza

Esta espátula distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 301, que assegura durabilidade e resistência à corrosão, vital em ambientes de cozinha profissional exigentes. O cabo em polipropileno (PP) com design do aclamado Robert Bronwasser oferece uma ergonomia superior e um manuseamento seguro, minimizando a fadiga durante longas horas de trabalho e permitindo uma limpeza fácil na máquina de lavar loiça, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene da espátula na cozinha profissional??

Esta espátula é totalmente apta para lavagem em máquina de lavar loiça industrial, garantindo uma sanitização completa e eficiente, essencial para cumprir as rigorosas normas HACCP em qualquer ambiente de restauração.

Qual a durabilidade esperada da espátula em uso intensivo??

Fabricada em aço inoxidável AISI 301, reconhecido pela sua resistência e durabilidade superior, e com um cabo em polipropileno de alta qualidade, esta espátula é concebida para suportar o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais, mantendo a sua integridade e desempenho ao longo do tempo.

Esta espátula é adequada para manusear diferentes tipos de massa??

Sim, a sua forma e robustez tornam-na versátil para manusear diversas massas, desde a massa de piza mais tradicional, a massas levedadas, ou mesmo para raspar bancadas na preparação de pastelaria, oferecendo sempre um controlo eficaz.

Qual o benefício do design de Robert Bronwasser para o uso profissional??

O design de Robert Bronwasser prioriza a funcionalidade e a ergonomia. Isto traduz-se numa pega confortável e um equilíbrio perfeito, reduzindo o esforço do operador e aumentando a agilidade na confeção, o que é crucial para otimizar o tempo de preparação no dia a dia.

As dimensões da espátula são adequadas para qualquer bancada de trabalho??

Com dimensões de 262 x 120 x 18 mm, esta espátula tem um tamanho versátil, otimizado para não ocupar espaço excessivo em bancadas de trabalho, sendo fácil de manusear tanto em grandes mesas de preparação como em espaços mais reduzidos, como food trucks.