

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Espátula para Pizza Profissional Aço Inox 380x90mm

### Informacoes do Produto

SKU:	HE855577	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Espátula profissional em aço inoxidável (380x90mm) com pega ergonómica em polipropileno, ideal para manuseamento de pizzas e uso intensivo em cozinhas

profissionais.

## Descrição Completa

Concebida para o manuseamento eficiente de pizzas em ambientes de cozinha profissional, esta espátula de 380x90mm combina a robustez do aço inoxidável com a ergonomia de uma pega em polipropileno. Garante a remoção e o transporte seguro de pizzas do forno para a tábua de corte ou para o prato, mesmo durante o serviço mais intenso.

### espátula pizza profissional — Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P)</b>	380 x 90 mm
<b>Altura</b>	48 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,125 kg
<b>Material da Lâmina</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Pega</b>	Polipropileno (PP)
<b>Lavagem</b>	Adequada para máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias de bairro, take-aways, ementas de snack-bares ou restaurantes com forno de lenha, esta espátula facilita a logística na confeção. Para o pizzaiolo que necessita de precisão ao mover pizzas frescas ou acabadas de cozer, ou para o cozinheiro de roulote que otimiza cada movimento, a sua dimensão e robustez são cruciais.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A construção integral em aço inoxidável confere a esta ferramenta uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, um fator crítico em cozinhas com elevada rotação. A pega ergonómica em polipropileno, concebida para um conforto prolongado, resiste a lavagens frequentes e assegura uma higiene impecável, cumprindo os padrões de segurança alimentar. A sua robustez 'heavy-duty' traduz-se em durabilidade, reduzindo a necessidade de substituição e os custos operacionais.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como garantir a durabilidade da espátula no dia-a-dia??**

*Para maximizar a vida útil da sua espátula, aproveite a sua compatibilidade com máquinas de lavar loiça para uma limpeza eficaz. Evite o uso de abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície de aço inoxidável, garantindo assim a sua resistência à corrosão.*

### **É adequada para fornos de alta temperatura em pizzarias??**

*Esta espátula é ideal para manusear pizzas quentes e cozer, dada a sua lâmina em aço inoxidável, que oferece excelente resistência ao calor. No entanto, a pega em polipropileno destina-se ao manuseamento e não à permanência dentro do forno, devendo ser utilizada de forma breve e eficiente para retirar ou virar as pizzas.*

### **Qual a principal vantagem da pega em polipropileno??**

*A pega em polipropileno oferece uma aderência segura e confortável, mesmo em ambientes húmidos ou com uso prolongado, reduzindo a fadiga do operador. Além disso, é um material reconhecido pela sua resistência a produtos químicos e pela facilidade de limpeza, contribuindo para a manutenção de rigorosas normas de higiene.*

### **Pode ser utilizada para outros alimentos além de pizza??**

*Sim, a versatilidade do aço inoxidável e o formato plano tornam-na adequada para manusear uma variedade de alimentos de confeitaria, como bolos, tortas, ou até mesmo grandes porções de alimentos grelhados que necessitem de ser transferidos com delicadeza e segurança em cozinhas profissionais.*

### **Esta espátula é suficiente para uma cozinha com grande volume de produção de pizzas??**

*Com as suas dimensões de 380x90mm e construção "heavy-duty" em aço inoxidável, esta espátula é perfeitamente adequada para cozinhas com elevado volume de produção. A sua robustez garante eficiência e durabilidade mesmo em uso contínuo, otimizando o fluxo de trabalho durante os picos de serviço.*