

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 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

Dimensões (L x P)	380 x 90 mm
Altura	48 mm
Peso Líquido	0,125 kg
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Material da Pega	Polipropileno (PP)
Lavagem	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.