

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Espátula de Madeira para Crepes Profissionais - Distribuição Uniforme

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE525197	<b>Modelo:</b>	525197
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369525197

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	525197
<b>EAN</b>	8711369525197

### Descricao Resumida

Garanta crepes perfeitos com esta espátula de madeira robusta, concebida para uma distribuição de massa suave e uniforme em máquinas de crepes profissionais.

## Descricao Completa

A espátula de madeira concebida para máquinas de crepes é essencial para uma confeção rápida e eficiente. Garante que cada crepe tenha uma espessura uniforme, crucial para a qualidade e apresentação final no serviço de ementas diversas.

### espátula madeira crepes — Espátula para Crepes — Características Técnicas

<b>Material</b>	Madeira
<b>Dimensões (CxPxA)</b>	322 × 282 × 44 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,105 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,11 kg

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou proprietário de snack-bar, esta espátula otimiza a produção de crepes doces e salgados durante o rush. É ideal para food trucks e cafés com confeção, onde a consistência e a rapidez na preparação da ementa são determinantes para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada em madeira, esta espátula é projetada com uma forma ergonómica que facilita a distribuição precisa da massa sobre a superfície quente do crepeira. Permite obter uma cobertura lisa e uniforme, resultando em crepes perfeitamente cozinhados e com a espessura ideal, sem grumos ou zonas desiguais. A sua utilização simplificada agiliza o processo, vital em ambientes de produção intensiva.

### Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a espátula de madeira para garantir a sua durabilidade??

*Para prolongar a vida útil da espátula de madeira, limpe-a com água morna e sabão neutro após cada utilização. Evite a imersão prolongada e a lavagem em máquina de lavar loiça para prevenir o ressecamento e rachaduras. Seque imediatamente e pode aplicar óleo mineral alimentar ocasionalmente para nutrir a madeira.*

### **Esta espátula de madeira é compatível com todos os tipos de máquinas de crepes profissionais??**

*A espátula é universalmente compatível com a maioria das máquinas de crepes profissionais, especialmente aquelas com superfície de cozedura plana. As suas dimensões de 322 x 282 x 44 mm são adequadas para espalhar massa em diâmetros standard de crepes.*

### **Qual a vantagem de uma espátula de madeira em comparação com materiais como metal ou plástico para crepes??**

*A madeira é ideal por não riscar a superfície antiaderente das máquinas de crepes e por ser um mau condutor de calor, protegendo o utilizador. Proporciona um contacto suave com a massa e uma distribuição homogênea sem a rasgar ou deformar, algo que materiais mais rígidos poderiam fazer.*

### **Como é que a forma "característica" da espátula beneficia a confeção de crepes??**

*A forma otimizada desta espátula permite que o utilizador espalhe a massa com um movimento fluído e contínuo, cobrindo toda a superfície de cozedura de forma eficiente. Este design reduz o esforço e o tempo, garantindo que a massa atinja a espessura desejada de maneira consistente e rápida.*

### **Pode esta espátula ser utilizada para outras aplicações além de crepes??**

*Embora seja ideal para crepes, a sua forma e material tornam-na útil para espalhar massas ou molhos em outras superfícies de cozedura delicadas, como a confecção de tortilhas ou panquecas, desde que o formato seja compatível com a área de aplicação.*