

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Espátula Silicone Alta Temperatura 26.8 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP398125	<b>Modelo:</b>	P398125
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661398121

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P398125
<b>EAN</b>	8421661398121

### Descricao Resumida

Espátula de silicone de alta temperatura (até 260 °C) com 26.8 cm de comprimento, ideal para misturar, raspar e espalhar em cozinhas profissionais. Cabo ergonómico e orifício para pendurar.

## Descrição Completa

A espátula de silicone de alta temperatura é um utensílio versátil e resistente, ideal para diversas tarefas na cozinha profissional, suportando até 260 °C.

### Espátula Silicone Alta Temperatura — Espátula Silicone — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Silicone
Cor	Branco
Comprimento	268 mm
Largura	55 mm
Altura	10 mm
Peso	0.07 kg
Resistência à Temperatura	Até 260 °C
Montagem	Fornecida montada — pronta a utilizar

### Aplicações Profissionais

Esta espátula de silicone é indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. É ideal para misturar massas, raspar taças, espalhar cremes e trabalhar com preparações quentes, como molhos e caldas, em qualquer cozinha profissional.

### Espátula Silicone — Principais Vantagens

A flexibilidade e resistência do silicone permitem misturar, dobrar, raspar e espalhar com eficácia. A sua alta resistência ao calor (até 260 °C) torna-a segura para uso em preparações quentes. O cabo ergonómico oferece um manuseamento confortável, e o orifício na extremidade facilita o armazenamento suspenso.