

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Espátula Inox para Amasadora de 6.6 Litros - 158x203mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJXMIX0703	<b>Modelo:</b>	XMIX0703
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661919982

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	XMIX0703
<b>EAN</b>	8421661919982

### Descricao Resumida

Espátula em aço inoxidável para amasadoras de 6.6 litros, com 158.7 mm de largura e 203.2 mm de altura. Ideal para misturar massas e cremes em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta espátula em aço inoxidável foi desenvolvida para ser utilizada em amasadoras de 6.6 litros, garantindo uma mistura eficiente e higiênica em cozinhas profissionais.

### Espátula Amasadora — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	158.7 mm
Altura	203.2 mm
Peso	0.5 kg
Compatibilidade	Amasadoras de 6.6 litros

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, pizzarias, e cozinhas de restaurantes que utilizam amasadoras de 6.6 litros para a preparação de massas e misturas diversas. Essencial em cantinas e estabelecimentos de catering para otimizar o processo de confeitaria.

### Espátula Amasadora — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável, esta espátula oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão, sendo fácil de limpar e manter. Garante uma mistura homogênea e eficiente de ingredientes, otimizando o tempo de preparação e a qualidade final dos produtos. A sua compatibilidade específica com amasadoras de 6.6 litros assegura um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

**Qual o material de fabrico desta espátula?**

A espátula é fabricada em aço inoxidável, um material robusto e higiénico, ideal para o contacto com alimentos em ambientes de cozinha profissional.

#### **Com que tipo de amasadoras é compatível esta espátula?**

Esta espátula foi especificamente concebida para ser utilizada com amasadoras que possuem uma capacidade de 6.6 litros, garantindo um encaixe e funcionamento adequados.

#### **Como se deve proceder à limpeza e manutenção da espátula?**

Devido ao seu material em aço inoxidável, a espátula é de fácil limpeza. Pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional.

#### **Esta espátula é adequada para que tipo de preparações?**

É ideal para misturar massas leves, cremes, molhos e outras preparações que requerem uma mistura homogénea em amasadoras de 6.6 litros, comum em pastelaria e padaria.

#### **Posso utilizar esta espátula noutras amasadoras de diferentes capacidades?**

Recomenda-se a utilização desta espátula exclusivamente em amasadoras de 6.6 litros para garantir a sua eficácia e evitar danos no equipamento ou no acessório.