

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

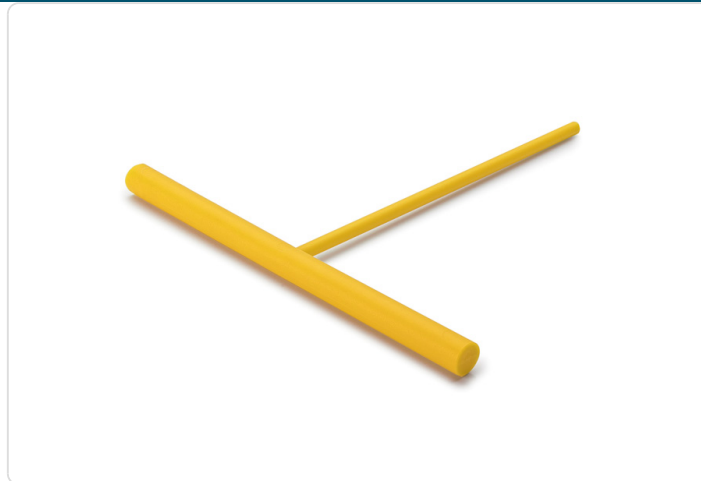


## Espátula para Crepes em Nylon 14 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB798714	<b>Modelo:</b>	798714
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922436129

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	798714

EAN

8411922436129

## Descrição Resumida

Espátula de 14 cm em nylon, ideal para virar e manusear crepes em superfícies antiaderentes. Ferramenta durável e essencial para a preparação profissional.

## Descrição Completa

Espátula de nylon com 14 cm de largura, ideal para a confecção de crepes e panquecas em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. O material resistente permite o manuseamento em superfícies quentes sem danificar a chapa ou o crepe, garantindo um serviço rápido e eficiente durante os períodos de maior movimento.

### espátula para crepes — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Nylon
Largura	14 cm
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cafés com fabrico próprio, roulotes de crepes e snack-bares com serviço de pequeno-almoço ou lanche. Para o pasteleiro que necessita de virar crepes de forma rápida e segura, ou para o dono de roulote que prepara dezenas de crepes em cada turno de serviço.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A espátula de nylon garante a integridade das superfícies antiaderentes das chapas de crepes, prolongando a vida útil do equipamento. O seu tamanho de 14 cm é otimizado para a maioria dos crepes e panquecas, permitindo um manuseamento preciso sem desperdício de produto, essencial em estabelecimentos com alto volume de produção.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o material desta espátula?**

A espátula é fabricada em nylon, um material seguro para contacto alimentar e que não risca as superfícies de confeção.

### **Qual a largura útil desta espátula para crepes?**

A largura útil da espátula é de 14 cm, ideal para manusear e virar crepes e panquecas de tamanho standard.

### **É adequada para utilização em chapas antiaderentes?**

Sim, o nylon não risca nem danifica superfícies antiaderentes, tornando-a a escolha perfeita para proteger o seu equipamento de confeção de crepes.

### **Posso comprar apenas uma unidade?**

Este produto tem uma quantidade mínima de pedido de 6 unidades, ideal para equipar múltiplos postos de trabalho ou para ter stock de reserva.

### **Esta espátula aguenta altas temperaturas?**

O nylon é um material resistente a temperaturas moderadamente altas, adequado para o uso contínuo em chapas de confeção de crepes durante o serviço.