

# 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



## Espátula Angulada de Inox 25 cm para Pastelaria e Confeção

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB737925	<b>Modelo:</b>	737925
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922092219

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	737925
<b>EAN</b>	8411922092219

### Descricao Resumida

Espátula angulada de 25 cm em aço inoxidável 18%, ideal para pastelaria e confeitaria. Garante precisão no manuseamento de cremes, massas e coberturas.

## Descrição Completa

Facilite a confeitaria e doces com esta espátula acabadora de 25 cm, concebida para precisão e conforto. Ideal para o trabalho diário em cozinhas profissionais e pastelarias que exigem um acabamento perfeito em cada preparação.

### espátula acabada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18% / Polipropileno (PP)
Comprimento	25 cm
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros e chefs em pastelarias, confeitarias e unidades de hotelaria que necessitem de precisão no acabamento de bolos e sobremesas. Perfeita para operações de pequena e média dimensão, como snack-bars com oferta de doçaria ou cafés com serviço de pastelaria.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de aço inoxidável 18% e polipropileno confere durabilidade e higiene, essenciais em ambientes de cozinha profissional. O design acabado com 25 cm de comprimento permite um manuseamento confortável e um controlo superior em tarefas delicadas de pastelaria, garantindo um acabamento de excelência.

### Perguntas Frequentes

De que material é feita esta espátula?

A espátula é fabricada em Aço Inoxidável 18% para a lâmina e Polipropileno (PP) para o cabo, garantindo robustez e higiene.

#### **Qual o comprimento útil da lâmina?**

O comprimento da lâmina desta espátula acabadora é de 25 cm, ideal para trabalhar com precisão em diversas preparações de pastelaria.

#### **Este utensílio é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É perfeitamente adequada para pastelarias, confeitarias, hotéis, snack-bares com oferta de doçaria e cafés que servem pastelaria.

#### **Qual a quantidade mínima de compra?**

A quantidade mínima de pedido para esta espátula é de 6 unidades, ideal para equipar ou repor o stock de cozinhas profissionais.

#### **O que significa "acabada"?**

"Acabada" refere-se ao design da espátula, tipicamente com uma lâmina ligeiramente inclinada, que facilita o alisamento de coberturas e a decoração de bolos com maior precisão e conforto.