

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

Espátula de Silicone Profissional 36 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB702236	Modelo:	702236
Marca:	IBILI	EAN:	8411922451047

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	702236
EAN	8411922451047

Descricao Resumida

Espátula de silicone profissional de 36 cm, ideal para pastelaria e cozinhas. Material flexível e resistente, perfeita para raspar e manusear massas e cremes.

Descricao Completa

Esta espátula de silicone profissional de 36 cm é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha, concebida para manusear e raspar massas e cremes com eficiência e higiene.

Características Técnicas

Material	Silicone, Plástico
Comprimento	36 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com secção de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Perfeita para raspar taças de misturadores, incorporar ingredientes delicados ou espalhar coberturas em bolos e tartes, garantindo um aproveitamento máximo dos produtos.

Espátula de Silicone — Principais Vantagens

- **Resistência Térmica:** Suporta altas temperaturas, sendo segura para uso com preparações quentes.
- **Flexibilidade:** Adapta-se facilmente a diferentes superfícies, permitindo raspar completamente taças e recipientes.
- **Durabilidade:** Material robusto que resiste ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Higiene:** Fácil de limpar e pode ser lavada na máquina de louça, promovendo a segurança alimentar.
- **Não Abrasiva:** Não risca superfícies antiaderentes ou delicadas de tachos e painéis.

Qual a durabilidade esperada de uma espátula de silicone profissional?

As espátulas de silicone profissionais são projetadas para alta durabilidade, resistindo ao uso frequente e a variações de temperatura sem deformar ou perder propriedades, mesmo em ambientes exigentes.

Esta espátula de silicone pode ser utilizada com alimentos quentes?

Sim, o silicone é um material altamente resistente a temperaturas elevadas, sendo seguro para uso com alimentos quentes, como caldas, cremes e massas recém-cozinhadas, sem risco de derreter ou libertar substâncias.

A espátula de silicone é fácil de limpar e pode ir à máquina de lavar louça?

Sim, o silicone é um material antiaderente e de fácil limpeza. Esta espátula pode ser lavada à mão com água e sabão ou na máquina de lavar louça, garantindo higiene e praticidade no dia a dia da sua cozinha.

Para que tipo de preparações culinárias é esta espátula mais adequada?

É ideal para pastelaria, como raspar taças de misturadores, incorporar ingredientes delicados sem desestruturar, espalhar coberturas em bolos e tartes, ou manusear massas e cremes em geral, devido à sua flexibilidade e suavidade.

O silicone da espátula é seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, o silicone utilizado em utensílios profissionais é de grau alimentar, totalmente seguro para contacto direto com alimentos. Não liberta substâncias nocivas, não altera o sabor dos alimentos e é inodoro.