

# 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 de Silicone Profissional 36 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB702236	<b>Modelo:</b>	702236
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922451047

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	702236
<b>EAN</b>	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

<b>Material</b>	Silicone, Plástico
<b>Comprimento</b>	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.**