

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 25 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB702225	Modelo:	702225
Marca:	IBILI	EAN:	8411922451030

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	702225
EAN	8411922451030

Descricao Resumida

Espátula profissional de 25 cm com lâmina em silicone e cabo de plástico, ideal para pastelaria e cozinha. Resistente a altas temperaturas, fácil de limpar e durável.

Descricao Completa

Esta espátula de silicone profissional, com 25 cm de comprimento, é essencial para a manipulação de alimentos em cozinhas profissionais e pastelarias, garantindo segurança alimentar e precisão na confeção. A sua construção robusta em silicone e plástico assegura durabilidade mesmo em ambientes de produção intensiva.

espátula silicone profissional — Características Técnicas

Material	Silicone e Plástico
Comprimento	25 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelaria e cozinheiros em restaurantes que necessitam de precisão na mistura de ingredientes ou na raspagem de recipientes. A sua dimensão de 25 cm torna-a versátil para tarefas de mise en place e serviço em estabelecimentos com diferentes volumes de produção, desde snack-bares a cozinhas profissionais de maior dimensão.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de silicone resistente ao calor e um cabo ergonómico em plástico confere a esta espátula profissional uma longa vida útil e segurança na utilização, mesmo em contacto com superfícies quentes ou ácidos. Cumpre os requisitos de higiene essenciais para a manipulação de alimentos, sendo uma ferramenta fiável para o dia-a-dia em cozinhas de restaurantes e pastelarias.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal desta espátula profissional?

A espátula é fabricada com uma lâmina em silicone e um cabo em plástico resistente.

Qual a dimensão total desta espátula de silicone?

O comprimento total desta espátula é de 25 cm.

Esta espátula é adequada para uso em pastelaria?

Sim, é ideal para pastelaria devido à sua flexibilidade e capacidade de raspar recipientes, além de ser fácil de limpar.

Existe uma quantidade mínima de encomenda para esta espátula?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para esta espátula é de 12 unidades.

Posso usar esta espátula em temperaturas elevadas?

O silicone é resistente a temperaturas moderadamente elevadas, sendo adequada para a maioria das tarefas de confeção e mistura em cozinhas profissionais.