

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 41 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB702241	Modelo:	702241
Marca:	IBILI	EAN:	8411922451054

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	702241
EAN	8411922451054

Descricao Resumida

Espátula de silicone profissional de 41 cm, ideal para pastelaria e cozinha. Resistente a altas temperaturas, flexível e fácil de limpar para uso intensivo.

Descricao Completa

Manuseie ingredientes com precisão e higiene graças a esta espátula de silicone profissional de 41 cm, ideal para pastelarias e cozinhas profissionais que exigem controlo total na confeção e apresentação. O seu design longo garante versatilidade em tarefas como misturar massas ou raspar recipientes durante o rush do serviço.

Espátula Silicone Profissional — Características Técnicas

Material	Silicona, Plástico
Comprimento	41 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pasteleiros em pastelarias e padarias que necessitam de raspar moldes de forma eficiente ou para chefs em restaurantes que preparam molhos e sobremesas. A sua dimensão é perfeita para envase em recipientes de maior capacidade ou para a confeção em panelas de produção média.

Espátula de Silicone — Principais Vantagens

A construção em silicone de alta qualidade garante flexibilidade e resistência a temperaturas, evitando riscos em superfícies antiaderentes e facilitando a limpeza, um fator crucial para manter as normas de higiene em cozinhas profissionais. O cabo robusto em plástico assegura uma pega firme e duradoura mesmo em ambientes de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade de uma espátula de silicone de 41 cm em pastelaria?

Uma espátula de 41 cm permite raspar eficazmente grandes recipientes, misturar massas de confeitaria em bacias de maior volume e manusear ingredientes sem danificar superfícies antiaderentes, otimizando o processo de confeitaria.

Este utensílio é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o material de silicone é próprio para contacto alimentar, garantindo a segurança e a ausência de contaminação durante a preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

O material de silicone pode ser exposto a altas temperaturas?

O silicone utilizado neste utensílio é resistente a temperaturas elevadas, sendo adequado para utilização em processos de confeitaria que envolvam calor, como misturar em panelas quentes ou em contacto com alimentos acabados de cozinhar.

Qual a vantagem de comprar em lotes de 12 unidades?

A compra em lotes de 12 unidades é ideal para estabelecimentos com elevada produção ou para equipas maiores, garantindo que cada profissional tenha sempre um utensílio limpo e disponível, otimizando a eficiência operacional e a organização da cozinha.

Como higienizar corretamente esta espátula de silicone?

Pode ser lavada à mão com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça profissional. O silicone não retém odores e é fácil de limpar, assegurando o cumprimento das normas HACCP.