

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula de Silicone com Cabo Inox 36 cm para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	IB702036	Modelo:	702036
Marca:	IBILI	EAN:	8411922448917

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	702036
EAN	8411922448917

Descricao Resumida

Espátula profissional de 36 cm com cabeça de silicone flexível e cabo robusto em aço inoxidável 18/10, ideal para pastelaria e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Espátula profissional com lâmina em silicone alimentar e cabo em Aço Inoxidável 18/10, ideal para a confeção e manipulação de alimentos em cozinhas profissionais, pastelarias e serviços de catering. A sua construção robusta garante durabilidade mesmo em ambientes de produção intensiva, cumprindo normas de segurança alimentar LFGB.

Espátula Silicone Profissional — Características Técnicas

Material	Silicone, Aço Inoxidável 18/10
Comprimento	36 cm
Certificação	LFGB

Aplicações Profissionais

Ideal para Chefs de pastelaria que necessitam de precisão na manipulação de massas delicadas ou para o gestor de um restaurante que procura utensílios fiáveis para o serviço contínuo. Serve perfeitamente em pastelarias, confeitarias, hotéis com serviço de buffet, e restaurantes que exigem higiene e eficiência.

Espátula de Silicone — Principais Vantagens

A combinação de uma lâmina flexível em silicone de grau alimentar com um cabo ergonómico em aço inoxidável 18/10 confere a esta espátula uma resistência superior e segurança alimentar. A certificação LFGB assegura que o material é seguro para contacto com alimentos, garantindo a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança.

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade desta espátula em cozinhas profissionais?

Esta espátula é ideal para misturar, raspar e espalhar ingredientes em recipientes, sendo particularmente útil em pastelaria para manusear massas, cremes e recheios, sem riscar superfícies.

O silicone desta espátula é seguro para alimentos?

Sim, a lâmina é feita de silicone de grau alimentar com certificação LFGB, garantindo a sua segurança para contacto com alimentos e resistência a temperaturas elevadas.

O cabo em aço inoxidável é durável?

Sim, o cabo é fabricado em Aço Inoxidável 18/10, conhecido pela sua robustez, resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Pode esta espátula ir à máquina de lavar loiça?

Sim, a espátula é segura para utilização em máquinas de lavar loiça profissionais, facilitando a limpeza e manutenção da higiene.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este artigo?

A quantidade mínima de encomenda para esta espátula é de 6 unidades, ideal para equipar várias estações de trabalho ou para renovar o stock de estabelecimentos com maior volume de produção.