

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: 12/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula Sólida Alta Temperatura 35,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMSPA14-110	Modelo:	SPA14-110
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511342877

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	SPA14-110
EAN	099511342877

Descricao Resumida

Espátula sólida de 35,5 cm em polietersulfona, ideal para uso em altas temperaturas. Essencial para manusear alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A espátula sólida em polietersulfona, com 35,5 cm de comprimento, resiste a altas temperaturas, sendo ideal para o manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais durante o serviço contínuo.

espátula alta temperatura — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polietersulfona
Cor	Negro
Comprimento	35,5 cm
Quantidade Mínima de Pedido	12
Código da Unidade	DBMSPA14-110

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes com serviço contínuo ou para o gestor de pastelaria que necessita de utensílios fiáveis. A sua resistência a altas temperaturas garante um desempenho consistente em tarefas de confeção intensiva, desde o mise en place até ao serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A espátula sólida em polietersulfona oferece uma durabilidade superior face a utensílios de plástico comuns, mantendo a integridade mesmo em contacto prolongado com superfícies quentes. A sua cor negra discreta adapta-se a qualquer ambiente de cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura máxima de utilização desta espátula?

O material em polietersulfona garante resistência a altas temperaturas, sendo adequada para uso em cozinhas profissionais sem deformação.

Este utensílio é seguro para contacto com alimentos?

Sim, a espátula é fabricada com materiais seguros para o contacto alimentar, garantindo a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Qual a dimensão exata da espátula?

A espátula tem um comprimento total de 35,5 cm, sendo uma dimensão versátil para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

É recomendada para uso em que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias, roulotes e cozinhas industriais onde a durabilidade e resistência a altas temperaturas são cruciais.

Preciso de encomendar um mínimo de unidades?

Sim, a quantidade mínima de pedido para este modelo é de 12 unidades, assegurando o aprovisionamento para estabelecimentos com maior rotatividade de utensílios.