

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 Perfurada Alta Temperatura 35,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMSPASL14-150	Modelo:	SPASL14-150
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511340477

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	SPASL14-150
EAN	099511340477

Descricao Resumida

Espátula perfurada de 35,5 cm em polietersulfona (PES), ideal para manusear alimentos a altas temperaturas em cozinhas profissionais. Durável e higiênica.

Descricao Completa

Esta espátula perfurada de alta temperatura, com 35,5 cm de comprimento, é ideal para manusear alimentos em cozinhas profissionais durante o serviço contínuo. Fabricada em Polietersulfona (PES) na cor Âmbar, resiste a temperaturas elevadas, garantindo segurança alimentar e durabilidade em ambientes de produção intensiva.

espátula perfurada alta temperatura — Características Técnicas

Comprimento	35,5 cm
Material	Polietersulfona (PES)
Cor	Âmbar
Resistência Térmica	Alta temperatura
Quantidade Mínima por Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes com serviço contínuo, pastelarias que necessitam de manusear produtos quentes e estabelecimentos de fast-food que priorizam a eficiência. Esta espátula permite a manipulação segura de alimentos em contacto com superfícies quentes, como fritadeiras ou chapas, sem comprometer a integridade do utensílio ou a segurança alimentar.

Utensílios de Cozinha — Principais Vantagens

A elevada resistência térmica do material Polietersulfona (PES) permite o uso seguro em altas temperaturas, superando alternativas em plástico comum. O design perfurado facilita a drenagem de líquidos, crucial em processos de fritura ou confeitaria. O comprimento de 35,5 cm oferece um alcance confortável, protegendo o utilizador do calor.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem desta espátula perfurada?

A sua elevada resistência a altas temperaturas e o design perfurado para drenagem são as suas principais vantagens em cozinhas profissionais.

De que material é feita esta espátula?

É fabricada em Polietersulfona (PES), um polímero conhecido pela sua resistência a temperaturas elevadas e durabilidade.

Qual o comprimento desta espátula?

O comprimento total desta espátula é de 35,5 cm.

Este utensílio é adequado para fritadeiras?

Sim, devido à sua alta resistência térmica e ao design perfurado que permite a drenagem de óleo, é perfeitamente adequada para uso com fritadeiras.

Posso comprar apenas uma unidade?

A quantidade mínima de encomenda para este produto é de 12 unidades.