

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 Sólida Alta Temperatura 35,5 cm Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|--------------|----------------|--------------|
| SKU: | DBMSPA14-150 | Modelo: | SPA14-150 |
| Marca: | CAMBRO | EAN: | 099511309238 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | CAMBRO |
| Modelo | SPA14-150 |
| EAN | 099511309238 |

Descricao Resumida

Espátula sólida de 35,5 cm em polietersulfona, ideal para manusear alimentos em altas temperaturas. Durável, higiénica e segura para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A espátula sólida de alta temperatura com 35,5 cm de comprimento é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais que lidam com preparações a temperaturas elevadas. Construída em Polietetersulfona, resiste a condições de trabalho intensivas, sendo ideal para virar ou servir alimentos sem danificar superfícies antiaderentes.

espátula alta temperatura — Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|-----------------------------------|-----------------|
| Material | Polietersulfona |
| Cor | Ámbar |
| Comprimento | 35,5 cm |
| Quantidade Mínima de Pedido | 12 unidades |
| Código de Classificação Aduaneira | 3924100090 |

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha de restaurantes com serviço contínuo ou o responsável de pastelaria que necessita de utensílios fiáveis e seguros para o manuseamento de alimentos em diversas temperaturas. Ideal para tarefas de virar, levantar e servir em bancadas de preparação ou durante o serviço, garantindo a integridade dos alimentos e superfícies.

Espátula de Alta Temperatura — Principais Vantagens

A sua construção em Polietetersulfona confere-lhe elevada resistência térmica, permitindo o uso em contacto com alimentos quentes sem deformação ou libertação de substâncias nocivas. O design sólido e o comprimento de 35,5 cm proporcionam um manuseamento seguro e eficaz, mesmo em

recipientes mais fundos, protegendo as mãos do utilizador e a integridade das superfícies de confeção.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta espátula? A sua resistência térmica?

A espátula é fabricada em Polietetersulfona, um material conhecido pela sua elevada resistência a altas temperaturas, ideal para uso em cozinhas profissionais.

Qual a dimensão exata e a utilidade do seu comprimento de 35,5 cm?

Com 35,5 cm de comprimento, esta espátula permite um manuseamento seguro e confortável de alimentos em recipientes profundos ou durante o serviço, mantendo uma distância segura das fontes de calor.

É adequada para que tipo de estabelecimentos e serviços?

É perfeita para restaurantes, snack-bares, pastelarias e cozinhas industriais que lidam com confeção a altas temperaturas, sendo útil para virar, levantar e servir alimentos.

A espátula pode ser utilizada com superfícies antiaderentes?

Sim, o material Polietetersulfona é suficientemente seguro para ser usado com panelas e frigideiras antiaderentes sem causar riscos ou arranhões.

Qual a quantidade mínima de compra deste item?

A quantidade mínima de pedido para esta espátula é de 12 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais com múltiplos utensílios.