

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: 08/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Espátula Ranurada de Silicone 339 mm, Cabo Inox, Resistente 240°C

Informacoes do Produto

SKU:	AR685300	Modelo:	685300
Marca:	Arcos	EAN:	8421002685309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	685300
EAN	8421002685309

Descricao Resumida

Espátula ranurada de silicone com 339 mm e cabo em aço inoxidável, ideal para virar, misturar e descolar alimentos. Resiste a 240°C e protege superfícies antiaderentes.

Descricao Completa

A espátula ranurada ARCOS de 339 mm é a ferramenta ideal para a cozinha profissional, facilitando operações de virar, misturar e descolar alimentos com precisão. O seu design flexível e o corpo em aço inoxidável garantem durabilidade e conforto, mesmo em utilizações intensivas, resistindo a temperaturas até 240° C.

espátula ranurada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material Lâmina	Silicone
Material Corpo	Aço Inoxidável
Comprimento Total	339 mm
Resistência Temperatura	240° C
Cor	Preto e Cinza
Quantidade Mínima de Encomenda	1

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão (40-80 covers) que necessita de versatilidade na preparação de pratos. Perfeita para o proprietário de snack-bar ou pastelaria que exige agilidade durante os períodos de maior movimento, como o serviço de almoços ou o pico da tarde, garantindo um 'mise en place' eficiente e a rápida confeção de diversos itens da ementa.

Espátula Ranurada — Principais Vantagens

A combinação de uma lâmina flexível em silicone de alta resistência térmica (até 240° C) com um robusto cabo em aço inoxidável confere a esta espátula ARCOS uma durabilidade superior em

ambientes de cozinha profissional. A sua forma retangular e o perfil ranhurado permitem uma manipulação eficaz de alimentos em diversas tarefas, desde virar panquecas ou hambúrgueres a raspar o fundo de panelas sem danificar superfícies antiaderentes, otimizando o fluxo de trabalho.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina desta espátula ARCOS?

A lâmina desta espátula é feita de silicone, garantindo flexibilidade e resistência a altas temperaturas.

Qual a dimensão total da espátula ranurada ARCOS?

A espátula possui um comprimento total de 339 mm, incluindo o cabo de aço inoxidável e a lâmina de silicone.

Esta espátula é adequada para contacto com alimentos quentes?

Sim, a espátula é concebida para resistir a temperaturas até 240° C, sendo segura para manusear alimentos quentes durante o processo de confeção.

O cabo da espátula é resistente ao calor?

O cabo é fabricado em aço inoxidável, um material durável e resistente, complementando a funcionalidade da lâmina de silicone para uso profissional.

Quantas unidades desta espátula podem ser encomendadas?

A quantidade mínima de encomenda para esta espátula é de 1 unidade, permitindo a aquisição conforme a necessidade de cada estabelecimento.