

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 Grelhador Profissional Inox Cotovelo 32 cm para Chapa

Informacoes do Produto

SKU:	LA60434	Modelo:	LA60434
Marca:	LACOR	EAN:	8414271604348

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60434
EAN	8414271604348

Descricao Resumida

Espátula de grelhador profissional em aço inoxidável com cotovelo de 32 cm, ideal para manusear alimentos em chapas e grelhadores com precisão e higiene.

Descricao Completa

Essencial para a eficiência na cozinha profissional, a espátula de grelhador em aço inoxidável com design em cotovelo de 32 cm oferece a robustez e precisão necessárias. Concebida para o manuseamento ágil de alimentos em superfícies de confeitaria intensiva como chapas, grelhadores e char grills, assegura um desempenho superior no pico do serviço.

espátula grelhador profissional — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	320 x 120 x 50 mm
Peso	250 g
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Para o cozinheiro de snack-bar ou food truck que necessita de virar hambúrgueres e sandes com rapidez numa chapa de alta rotação. Ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou churrasqueiras que gerem a confeitaria de carnes e peixes no grelhador, onde a durabilidade e a resistência a altas temperaturas são cruciais para um serviço contínuo e sem falhas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta espátula de grelhador diferencia-se pelo seu design em cotovelo, que melhora a ergonomia e o controlo, reduzindo a fadiga do pulso em operações repetitivas. Fabricada em aço inoxidável, garante máxima higiene e conformidade com as exigências HACCP, sendo resistente à corrosão e fácil de limpar. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil, mesmo em cozinhas com produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Como a espátula com cotovelo beneficia o trabalho na chapa?

?

A curvatura ergonómica do cotovelo permite uma raspagem e um virar de alimentos mais eficaz, sem forçar o pulso, otimizando o manuseamento em grelhadores e chapas.

É resistente a altas temperaturas de grelhadores e chapas?

Sim, a espátula é fabricada em aço inoxidável, material conhecido pela sua alta resistência ao calor e durabilidade, ideal para uso contínuo em superfícies quentes.

Qual a melhor forma de limpar e manter a espátula?

Recomenda-se lavar com água morna e detergente neutro após cada uso. O aço inoxidável permite uma lavagem fácil e rápida, sendo também apto para máquina de lavar louça profissional.

Esta espátula pode ser usada em todos os tipos de grelhadores?

Sim, o seu design robusto e material de aço inoxidável tornam-na adequada para uso em grelhadores a carvão, a gás, elétricos e chapas, garantindo versatilidade na cozinha profissional.

As dimensões da espátula são adequadas para manusear porções grandes?

Com 32 cm de comprimento, é perfeitamente dimensionada para manusear desde pequenas porções até peças maiores, como bifes ou peixes inteiros, com segurança e controlo.