

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Espátula de Pastelaria em Inox com Cabo Preto 35 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA60435	<b>Modelo:</b>	LA60435
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271604355

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA60435
<b>EAN</b>	8414271604355

### Descricao Resumida

Espátula de pastelaria profissional com lâmina em aço inoxidável de 35 cm e cabo ergonómico preto. Ideal para alisar cremes e massas com precisão em cozinhas e pastelarias.

## Descricao Completa

Esta espátula de inox com cabo preto, com 35 cm, é ideal para raspar tachos e misturar massas em cozinhas profissionais e pastelarias. As suas dimensões compactas facilitam o manuseamento durante o serviço contínuo.

### espátula inox cabo preto — Características Técnicas

<b>Dimensões</b>	350 x 360 x 480 mm
<b>Peso</b>	100 g

### Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro em pastelarias e padarias que necessita de precisão na confeção de massas e cremes. Adequada para estabelecimentos com produção intensiva de doçaria e salgados, garantindo eficiência na preparação do *mise en place*.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em inox assegura durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene alimentar. O cabo ergonómico preto proporciona uma pega firme e confortável, essencial para longas horas de trabalho em cozinhas profissionais movimentadas.

### Perguntas Frequentes

#### Qual a utilidade desta espátula em inox?

Esta espátula é ideal para raspar tachos, misturar ingredientes e confeitar massas em pastelarias e cozinhas profissionais.

?

**O material em inox é adequado para uso alimentar?**

Sim, o inox é um material seguro e higiénico para uso alimentar, cumprindo as normas de segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais.

**Qual o comprimento total desta espátula?**

O comprimento total aproximado da espátula, incluindo o cabo, é de 350 mm.

**O cabo preto oferece alguma vantagem?**

O cabo preto é concebido para oferecer uma pega mais firme e ergonómica, reduzindo a fadiga durante a utilização prolongada em ambientes de cozinha profissional.

**Este utensílio é fácil de limpar?**

Sim, a superfície lisa do inox e o design simples facilitam a limpeza manual ou em máquinas lava-loiça industriais, assegurando a manutenção da higiene.