

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Espátula Serrilhada para Bolo Inox Profissional 27 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA62673	<b>Modelo:</b>	LA62673
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271626739

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA62673
<b>EAN</b>	8414271626739

### Descricao Resumida

Espátula serrilhada em aço inoxidável, 27 cm, ideal para corte e serviço preciso de bolos e sobremesas em pastelarias e cozinhas profissionais. Higiene e durabilidade.

## Descricao Completa

Concebida para o manuseamento delicado de sobremesas, esta espátula serrilhada em aço inoxidável garante um corte limpo e um serviço impecável de bolos e tartes. A sua lâmina robusta e o design ergonómico são essenciais para a precisão exigida no dia-a-dia da pastelaria e restauração, mesmo durante o rush do serviço.

### Espátula Serrilhada para Bolo — Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	270 x 55 x 35 mm
Peso	145 g
Material	Aço Inoxidável

### Aplicações Profissionais

Esta espátula é ideal para estabelecimentos que valorizam a apresentação de sobremesas, desde pastelarias e cafés com produção própria a restaurantes com ementas diversificadas. É uma ferramenta essencial para o pasteleiro que necessita de porcionar bolos de forma consistente ou para a equipa de catering que serve fatias em eventos, garantindo sempre um corte preciso e uma imagem cuidada.

### Porquê Escolher Esta Espátula Serrilhada

A diferença desta espátula reside na sua lâmina serrilhada, que permite um corte suave e sem desfazer massas mais delicadas ou coberturas. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, oferece durabilidade superior e facilidade de limpeza, características cruciais para o cumprimento das normas de higiene alimentar em qualquer cozinha profissional. O seu design contribui para um manuseamento confortável e eficiente, mesmo após horas de utilização.

### Perguntas Frequentes

### **Qual é a principal vantagem da lâmina serrilhada?**

A lâmina serrilhada permite um corte mais limpo e preciso em bolos, tartes e outras sobremesas, evitando que o produto se desfaça ou que a cobertura se parta. É ideal para garantir fatias perfeitas sem esforço adicional.

### **É resistente para uso diário intenso em cozinhas profissionais?**

Sim, esta espátula é fabricada em aço inoxidável, um material reconhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão e ao desgaste. Foi concebida para suportar o rigor do uso contínuo em ambientes de restauração e pastelaria.

### **Como deve ser efetuada a limpeza e manutenção?**

A espátula de aço inoxidável pode ser lavada manualmente com água e sabão neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se a secagem imediata para evitar manchas de calcário e manter o brilho do aço.

### **Quais as dimensões exatas desta espátula?**

Esta espátula mede 270 mm de comprimento, 55 mm de largura e 35 mm de altura. O seu peso é de 145 g, o que a torna leve e fácil de manusear para diversas tarefas.

### **Pode ser utilizada para além de bolos?**

Embora ideal para bolos, a sua lâmina serrilhada e design robusto permitem que seja usada para cortar e servir outros produtos delicados, como quiches, tartes salgadas ou lasanhas, garantindo sempre uma porção bem definida.