

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



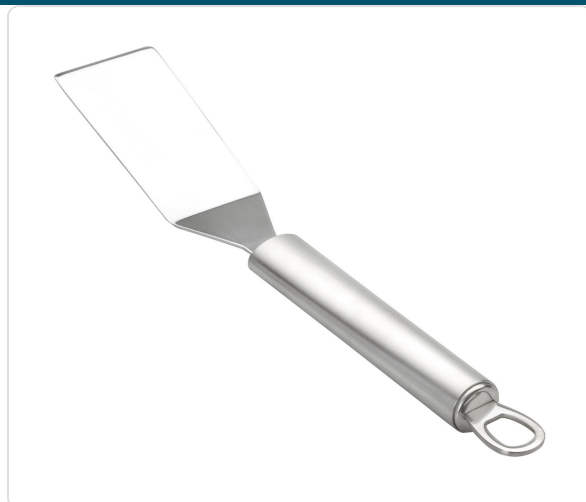
Hotelequip.pt

Espátula Lisa Profissional para Cozinha 32 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA62676	Modelo:	LA62676
Marca:	LACOR	EAN:	8414271626760

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62676
EAN	8414271626760

Descricao Resumida

Espátula lisa robusta de 32 cm para uso profissional, ideal para virar e manusear alimentos com precisão em pastelaria, restaurantes e cozinhas industriais.

Descricao Completa

Esta espátula lisa, um utensílio fundamental em qualquer cozinha profissional, foi concebida para manusear e virar alimentos com precisão e higiene.

Características Técnicas

Dimensões (C x L x A)	32,0 x 3,5 x 2,0 cm
Peso	145 g

Aplicações Profissionais

Esta espátula é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares e cantinas. É perfeita para virar panquecas, ovos, crepes, ou para manusear delicadamente produtos de pastelaria e confeitaria, garantindo um serviço eficiente e higiênico.

Espátula Lisa — Principais Vantagens

- **Manuseamento Preciso:** A sua lâmina lisa e formato ergonómico permitem um controlo superior ao virar e levantar alimentos.
- **Higiene Otimizada:** Fácil de limpar e manter, contribuindo para os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- **Construção Robusta:** Fabricada para suportar o uso diário e intensivo em ambientes de restauração.
- **Versatilidade:** Adequada para diversas tarefas, desde a confeção de pratos quentes à preparação de sobremesas.

Qual o material de fabrico desta espátula?

Esta espátula é fabricada com materiais robustos e duráveis, adequados para o uso intensivo em ambientes profissionais.

?

É adequada para uso em altas temperaturas?

Sim, esta espátula foi concebida para suportar as temperaturas comuns de confeitaria em cozinhas profissionais.

Como se deve limpar esta espátula?

A espátula pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional, para garantir a máxima higiene.

Quais as principais aplicações desta espátula?

É ideal para virar e manusear alimentos delicados como ovos, panquecas, crepes, ou para trabalhar com massas e produtos de pastelaria em restaurantes, pastelarias e cantinas.

Esta espátula é adequada para uso intensivo?

Sim, a sua construção robusta e durável torna-a perfeitamente adequada para o uso contínuo e exigente em qualquer cozinha profissional.