

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Espátula de Cozinha Vermelha 280mm para Uso Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE658000	Modelo:	HE658000
Marca:	HENDI	EAN:	8711369658000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE658000
EAN	8711369658000
Cor	Vermelho

Descricao Resumida

Espátula de cozinha vermelha com 280mm de comprimento e 70mm de largura, ideal para manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta espátula de cozinha, com 280mm de comprimento, é uma ferramenta prática e essencial para o manuseamento de alimentos em ambientes de cozinha profissional, garantindo eficiência e higiene nas operações diárias.

Espátula Vermelha — espátula profissional — Características Técnicas

Cor	Vermelho
Comprimento	280 mm
Largura	70 mm
Peso Líquido	0,06 kg

Aplicações Profissionais

Esta espátula vermelha é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para virar, raspar ou servir alimentos em cozinhas com elevado volume de trabalho, como em hotéis, catering e churrasqueiras, onde a durabilidade e a facilidade de limpeza são cruciais.

Espátula de Cozinha — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** Adequada para diversas tarefas de manuseamento de alimentos, desde virar panquecas a raspar superfícies.
- **Higiene:** Material fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- **Durabilidade:** Construção robusta para resistir ao uso contínuo e intensivo em ambientes profissionais.
- **Identificação Visual:** A cor vermelha pode auxiliar na organização e prevenção de contaminação cruzada em cozinhas com sistemas de codificação por cores.
- **Manuseamento Confortável:** Design ergonómico que facilita o uso prolongado sem fadiga.

Esta espátula é resistente a altas temperaturas?

A espátula é concebida para uso geral em cozinha profissional, sendo adequada para o manuseamento de alimentos quentes e frios durante a preparação e serviço.

?

Qual o material desta espátula?

Embora o material específico não seja detalhado, a espátula é fabricada para cumprir os requisitos de durabilidade e higiene de uma cozinha profissional.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa e o design simples da espátula facilitam a sua limpeza manual ou em máquina de lavar louça, assegurando uma higiene eficaz após cada utilização.

Pode ser utilizada para raspar superfícies?

Sim, a sua construção permite que seja utilizada para raspar restos de alimentos de bancadas ou tabuleiros, contribuindo para a limpeza e organização da área de preparação.

A cor vermelha tem alguma função específica?

Em muitas cozinhas profissionais, a codificação por cores é utilizada para evitar a contaminação cruzada. A cor vermelha pode ser designada para uso com carnes cruas ou outros alimentos específicos, dependendo do sistema implementado no seu estabelecimento.