

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



Hotelequip.pt

Espátula de Confeitaria com Lâmina Flexível 335mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE855690	Modelo:	HE855690
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855690

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855690
EAN	8711369855690

Descrição Resumida

Espátula de confeitaria com lâmina lisa e flexível, ideal para manusear e espalhar massas e cremes. Construção durável em PP e aço inoxidável.

Descrição Completa

Esta espátula de confeitaria, com uma lâmina lisa e flexível, é uma ferramenta essencial para manusear e espalhar massas e cremes com precisão em qualquer cozinha profissional, garantindo acabamentos perfeitos.

Espátula de Confeitaria — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	335 × 33 × 16 mm
Peso Líquido	0,08 kg
Peso Bruto	0,083 kg
Material	Plásticos, Metais
Outros Materiais	PP (Polipropileno), Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que necessitem de precisão no acabamento de produtos de confeitaria. Perfeita para hamburgarias e snack-bares que preparem os seus próprios molhos e recheios.

Espátula de Confeitaria — Principais Vantagens

- Lâmina flexível em aço inoxidável para manuseamento delicado e preciso de massas e cremes.
- Construção robusta com cabo em polipropileno (PP) para durabilidade e higiene.
- Design ergonómico que proporciona conforto durante o uso prolongado.

- Fácil de limpar e higienizar, adequada para ambientes de cozinha profissional.
- Versatilidade para diversas aplicações na área da confeitaria e preparação de alimentos.

Para que tipo de produtos é mais indicada esta espátula?

Esta espátula é ideal para manusear e espalhar produtos de confeitaria como cremes, coberturas, massas leves e recheios, garantindo um acabamento liso e uniforme.

Qual o material principal da lâmina e do cabo?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável, enquanto o cabo é feito de polipropileno (PP), materiais que garantem durabilidade e higiene em ambientes profissionais.

Esta espátula pode ser utilizada com alimentos quentes?

Sim, a combinação de aço inoxidável e polipropileno confere à espátula boa resistência térmica, permitindo o uso com alimentos a temperaturas elevadas, comuns na confeitaria e preparação de molhos.

É fácil de limpar e higienizar após o uso?

Sim, devido aos materiais lisos e resistentes, a espátula é muito fácil de limpar, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando a higiene necessária para a sua operação.

Qual a principal vantagem da lâmina ser flexível?

A flexibilidade da lâmina permite uma maior adaptabilidade às superfícies e contornos, facilitando o trabalho de raspar, espalhar e alisar com precisão, minimizando o desperdício de produto e otimizando o acabamento.

Para que tipo de preparações culinárias esta espátula é mais indicada?

Esta espátula com lâmina flexível é ideal para trabalhos de confeitaria, como alisar cremes, raspar taças, ou manusear massas delicadas em pastelarias, padarias e cozinhas profissionais.

Quais os materiais de fabrico da espátula e qual a sua resistência?

A espátula é fabricada em polipropileno (PP) e aço inoxidável, materiais conhecidos pela sua durabilidade e resistência à corrosão, adequados para uso intensivo em ambientes de restauração.

Pode esta espátula ser utilizada noutros contextos além da confeitaria?

Embora otimizada para confeitaria, a sua lâmina flexível e design robusto tornam-na útil para diversas tarefas em cozinhas profissionais, como raspar superfícies ou manusear ingredientes macios.

Quais são as dimensões exatas da espátula e como armazená-la?

A espátula mede 335 mm de comprimento, 33 mm de largura e 16 mm de altura. É compacta e pode ser facilmente armazenada em gavetas de utensílios ou pendurada em suportes.