

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Espátula para Hambúrgueres Profissional com Cabo Madeira 270x75mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE855508	Modelo:	HE855508
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855508

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855508
EAN	8711369855508
Material	Madeira

Descricao Resumida

Espátula robusta para virar hambúrgueres em cozinhas profissionais. Cabo ergonómico em madeira escura (270x75x15mm) para manuseamento seguro e eficiente.

Descricao Completa

No dinamismo de uma cozinha profissional, a agilidade no manuseamento de alimentos é crucial. Esta pá para hambúrgueres, com 270x75mm e um robusto cabo em madeira escura, foi concebida para otimizar a viragem e o serviço, garantindo eficiência mesmo durante o rush.

espátula para hambúrgueres — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Espátula para hambúrgueres
Material do Cabo	Madeira escura
Dimensões (Comprimento x Largura x Espessura)	270 x 75 x 15 mm
Peso Líquido	0,18 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de hamburgaria ou proprietário de snack-bar, esta ferramenta é essencial na grelha, permitindo manusear hambúrgueres com precisão e rapidez. Ideal também para roulotes e food trucks, onde o espaço é limitado e cada movimento conta na preparação de ementas, ou para cantinas escolares que procuram eficiência na produção diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

A espátula distingue-se pelo seu cabo em madeira escura, que oferece um isolamento térmico superior e uma pega firme, reduzindo a fadiga do utilizador em serviços contínuos. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso intensivo, superando as espátulas comuns em ambientes de confeção exigentes e contribuindo para um fluxo de trabalho mais seguro e produtivo.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter esta espátula de madeira?

Lave a espátula à mão com água morna e detergente suave após cada utilização, evitando a imersão prolongada do cabo de madeira. Seque imediatamente e não a coloque na máquina de lavar loiça para preservar a integridade da madeira e da lâmina.

Esta espátula é adequada para virar outros alimentos além de hambúrgueres?

Sim, o seu design plano e resistente torna-a versátil para manusear outros alimentos na chapa ou grelha, como bifes, peito de frango ou panquecas. É uma ferramenta útil para diversas preparações culinárias.

Qual a durabilidade esperada do cabo de madeira em uso profissional?

Com os cuidados de limpeza adequados e evitando a exposição a temperaturas extremas ou humidade excessiva, o cabo de madeira escura é altamente durável em ambientes profissionais. É resistente ao desgaste diário e mantém a sua ergonomia ao longo do tempo.

O tamanho de 270x75mm é versátil para diferentes tipos de grelhadores?

A dimensão de 270x75mm oferece um excelente equilíbrio entre alcance e controlo, sendo ideal para a maioria das chapas e grelhadores standard utilizados em snack-bares e restaurantes. Permite um manuseamento preciso sem ser demasiado volumosa.

Existem recomendações para evitar danos no cabo de madeira?

Para prolongar a vida útil do cabo de madeira, evite deixá-lo submerso em água ou exposto a fontes diretas de calor intenso por longos períodos. Ocasionalmente, pode aplicar um óleo mineral para proteger e hidratar a madeira, mantendo a sua beleza e resistência.