

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 Profissional para Hambúrgueres, Cabo Madeira, 305mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE855607	Modelo:	HE855607
Marca:	HENDI	EAN:	8711369855607

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE855607

EAN	8711369855607
Material	Madeira

Descricao Resumida

Espátula robusta para virar hambúrgueres, com cabo de madeira ergonómico e lâmina de 305mm. Essencial para serviço rápido em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o manuseamento de grelhados, esta espátula para virar hambúrgueres com cabo de madeira escura oferece precisão e conforto durante o rush do serviço. A sua estrutura robusta e dimensões ideais garantem agilidade na confeção, sendo um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional que preza pela eficiência.

espátula profissional para hambúrgueres — Características Técnicas

Material do Cabo	Madeira escura
Dimensões (CxLxA)	305 x 110 x 20 mm
Peso Líquido	0,28 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de hamburgueria ou o responsável de snack-bar, esta espátula é crucial para um serviço rápido e eficiente. Ideal para food trucks, tascas e restaurantes de bairro que servem grelhados, permite virar e manusear hambúrgueres e outros alimentos de maior dimensão com facilidade, mantendo a integridade dos pratos mesmo em picos de afluência.

Espátula Profissional para Hambúrgueres — Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de uma espátula com cabo de madeira oferece uma ergonomia superior e uma menor transferência de calor para a mão do utilizador, aumentando o conforto durante longos períodos de trabalho intensivo. A sua dimensão generosa (110x305mm) é especificamente pensada para o

tamanho padrão de hambúrgueres, garantindo um manuseamento eficaz e seguro, sem danificar o produto ou o utensílio.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a espátula com cabo de madeira??

Para manter a durabilidade, lave a lâmina com água morna e detergente neutro, evitando submeter o cabo de madeira a imersão prolongada. Seque imediatamente após a lavagem para prevenir a deterioração da madeira e a proliferação de bactérias.

A espátula é adequada para outros tipos de grelhados ou apenas hambúrgueres??

Sim, a dimensão de 110x305mm torna-a versátil para manusear outros alimentos grelhados ou fritos de tamanho similar, como bifes, peito de frango ou panquecas grandes. É uma ferramenta útil para diversas preparações na chapa ou fritadeira.

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

O cabo de madeira, com os devidos cuidados de limpeza e secagem, é projetado para resistir ao uso intensivo diário em ambientes de restauração. Evitar imersão prolongada em água e a exposição a temperaturas extremas prolongará significativamente a sua vida útil.

A lâmina desta espátula é resistente a altas temperaturas??

Sim, a lâmina é concebida em material metálico resistente ao calor, adequado para contacto direto com chapas quentes e fritadeiras. Garante um desempenho consistente e seguro mesmo sob as exigências de temperaturas elevadas em cozinhas profissionais.

Que vantagem oferece o cabo de madeira em comparação com outros materiais??

O cabo de madeira proporciona um excelente isolamento térmico, protegendo a mão do calor da chapa ou do óleo. Além disso, oferece uma aderência confortável e segura, reduzindo a fadiga do operador e contribuindo para um controlo mais preciso no manuseamento dos alimentos.