

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 Preta 350mm – Higiene HACCP

Informacoes do Produto

SKU:	HE526101	Modelo:	HE526101
Marca:	HENDI	EAN:	8711369526101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE526101
EAN	8711369526101
Cor	Preto

Descricao Resumida

Espátula profissional preta de 350mm com design monobloco, ideal para manipulação higiênica de alimentos e em conformidade com as rigorosas normas HACCP.

Descricao Completa

A espátula profissional preta de 350mm é um utensílio essencial para qualquer cozinha que priorize a higiene e eficiência na manipulação de alimentos. Concebida numa única peça, elimina pontos de acumulação de resíduos, garantindo uma limpeza superior e conformidade com as exigências sanitárias.

Espátula profissional — Características Técnicas

Dimensões (CxL)	350 x 80 mm
Cor	Preto
Peso Líquido	0,09 kg
Conformidade	Normas HACCP
Construção	Peça única, sem uniões

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que necessita de precisão no manuseamento de massas ou para o cozinheiro de um snack-bar a virar um hambúrguer, esta espátula oferece a versatilidade e robustez necessárias. É igualmente indispensável em cantinas e restaurantes de bairro, onde a manipulação segura e rápida de alimentos é crucial para um serviço eficiente.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design monobloco desta espátula é a sua maior mais-valia, prevenindo a proliferação bacteriana e simplificando o processo de lavagem, o que a torna ideal para ambientes que seguem rigorosamente as normas HACCP. A sua construção durável assegura uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo em cozinhas profissionais com rotação constante.

Perguntas Frequentes

De que forma a construção monobloco desta espátula melhora a higiene na minha cozinha??

O design sem uniões da espátula elimina fendas e cantos onde resíduos alimentares e bactérias podem acumular-se, facilitando a limpeza completa e garantindo a conformidade com as rigorosas normas HACCP.

Esta espátula é adequada para utilização com alimentos quentes, como virar bifes ou mexer molhos no lume??

Embora seja concebida para manipulação geral de alimentos, a espátula preta de 350mm é robusta para contacto breve com alimentos quentes em cozinhas profissionais. No entanto, para uso prolongado em altas temperaturas, deve-se considerar utensílios específicos para esse fim.

Qual a durabilidade esperada desta espátula em ambientes de restauração de alto volume??

Fabricada para resistir ao uso intensivo, a construção robusta e a natureza de peça única desta espátula asseguram uma excelente durabilidade, minimizando o desgaste e a necessidade de substituições frequentes em cozinhas movimentadas.

Como devo limpar e desinfetar esta espátula para manter os padrões HACCP??

Para assegurar a higiene conforme as normas HACCP, a espátula deve ser lavada com água quente e detergente após cada uso. O seu design sem uniões permite uma fácil lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional, sem pontos de difícil acesso.

Em que tipo de estabelecimentos esta espátula é mais recomendada??

Esta espátula é versátil e ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenos snack-bares e pastelarias até restaurantes de maior dimensão e cantinas, onde a eficiência e a conformidade higiénica na preparação e serviço de alimentos são prioritárias.