

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula Ranhurada Profissional, Preta, 355mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE526118	Modelo:	HE526118
Marca:	HENDI	EAN:	8711369526118

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE526118
EAN	8711369526118
Cor	Preto

Descricao Resumida

Espátula ranhurada profissional de 355mm, preta, ideal para manuseamento higiênico de alimentos. Design em peça única para fácil limpeza e conformidade HACCP.

Descricao Completa

Concebida para elevar os padrões de higiene e eficiência, esta espátula ranhurada de 355mm é um utensílio indispensável em qualquer cozinha de alta exigência. O seu design monolítico e a cor preta facilitam a identificação e o manuseamento seguro de alimentos, crucial para as operações diárias e a conformidade com as normas HACCP.

espátula com ranhuras — espátula ranhurada profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P mm)	355 x 80mm
Peso Líquido	0.1 kg
Cor Material	Preto
Conformidade	Normas HACCP

Aplicações Profissionais

Perfeita para o Chef de cozinha que valoriza a precisão no empratamento e a drenagem eficaz de líquidos em alimentos como legumes, peixe ou carnes. A sua versatilidade torna-a ideal para uso contínuo em restaurantes de bairro, snack-bares e cantinas escolares, agilizando a mise en place e o serviço durante o rush.

Espátula Ranhurada — Porquê Escolher Este Utensílio

Esta espátula destaca-se pelo seu fabrico em peça única, eliminando fendas onde resíduos alimentares poderiam acumular-se, um fator crítico para a segurança alimentar e a certificação HACCP. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, reduzindo a necessidade de substituições frequentes e otimizando os custos operacionais.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da construção em peça única??

A construção em peça única elimina uniões e fendas, locais propícios à acumulação de sujidade e bactérias. Isto garante uma higiene superior e simplifica o processo de limpeza, essencial para cumprir as rigorosas normas HACCP em cozinhas profissionais.

Esta espátula é resistente a altas temperaturas??

Embora o material específico não esteja detalhado, esta espátula é concebida para uso profissional, suportando as condições habituais de uma cozinha como o contacto breve com superfícies quentes e a lavagem em máquinas industriais.

Qual a função das ranhuras na espátula??

As ranhuras permitem a drenagem eficiente de líquidos e óleos ao manusear alimentos, como frituras ou legumes cozidos. Isto contribui para a apresentação dos pratos e ajuda a controlar o excesso de gordura ou humidade.

Como escolher o tamanho ideal de espátula para o meu negócio??

Para tarefas gerais de virar e servir em panelas, tabuleiros ou chapa, uma espátula de 355mm oferece um bom equilíbrio entre alcance e controlo. Considere o volume de produção e o tipo de recipientes utilizados na sua cozinha.

Que tipo de manutenção é necessária para esta espátula??

A espátula deve ser lavada após cada uso com detergente adequado e água quente, podendo ser higienizada em máquina de lavar loiça profissional. A sua construção em peça única simplifica esta rotina, minimizando pontos de acumulação de resíduos e facilitando a inspeção visual da limpeza.