

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



Espátula de Borracha para Frios, Bege, 320x75mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE658703	Modelo:	HE658703
Marca:	HENDI	EAN:	8711369658703

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE658703
EAN	8711369658703
Cor	Bege
Material	Plástico

Descricao Resumida

Espátula de borracha natural com cabo em nylon reforçado, ideal para a manipulação de alimentos frios. Dimensões de 320x75mm e cor bege.

Descricao Completa

Esta espátula de borracha natural, com cabo em nylon reforçado com fibra de vidro, foi concebida para a manipulação e preparação de alimentos frios em ambientes de cozinha profissional.

Espátula de Cozinha Profissional — Espátula Salazar — espatula salazar — Características Técnicas

Material do Cabo	Nylon reforçado com fibra de vidro
Material da Espátula	Borracha natural
Aplicação	Preparação de alimentos frios
Cor	Bege
Dimensões (CxL)	320 x 75 mm
Peso Líquido	0,13 kg

Aplicações Profissionais

Esta espátula é ideal para a manipulação e preparação de ingredientes frios em diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias, cantinas e serviços de catering. É particularmente útil para misturar saladas, aplicar cremes e pastas frias, ou raspar superfícies sem danificar.

Espátula de Borracha — Principais Vantagens

A construção com borracha natural garante flexibilidade e evita riscos em superfícies delicadas, enquanto o cabo em nylon reforçado oferece durabilidade e uma pega segura. A sua conceção específica para alimentos frios assegura a integridade dos ingredientes e facilita a manutenção da higiene na área de preparação.

Esta espátula pode ser utilizada com alimentos quentes?

Não, esta espátula é especificamente concebida para a preparação e manipulação de alimentos frios, garantindo a sua durabilidade e desempenho ideal.

Quais os materiais utilizados na sua fabricação?

A espátula é fabricada em borracha natural, enquanto o cabo é feito de nylon reforçado com fibra de vidro, conferindo resistência e durabilidade.

É adequada para raspar superfícies delicadas?

Sim, a flexibilidade e suavidade da borracha natural tornam-na ideal para raspar e misturar em recipientes e superfícies sem causar riscos ou danos.

Qual a dimensão total da espátula?

A espátula possui uma dimensão total de 320 mm de comprimento por 75 mm de largura, oferecendo um bom alcance e área de trabalho.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro, seguida de secagem completa, para preservar as propriedades da borracha e do nylon.