

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 Salazar Borracha Natural 515mm para Frios

Informacoes do Produto

SKU:	HE658901	Modelo:	HE658901
Marca:	HENDI	EAN:	8711369658901

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE658901
EAN	8711369658901
Cor	Bege

Descricao Resumida

Espátula salazar de 515mm com cabo em nylon reforçado e espátula em borracha natural. Ideal para manusear e misturar ingredientes frios em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta espátula salazar de 515mm é fabricada com cabo em nylon reforçado com fibra de vidro e espátula em borracha natural, ideal para a manipulação de alimentos frios em cozinhas profissionais.

Espátula Salazar — Características Técnicas

Cabo	Nylon reforçado com fibra de vidro
Espátula	Borracha natural
Uso	Preparação de alimentos frios
Cor	Bege
Dimensões (C x L)	515 x 100 mm
Peso Líquido	0,24 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, gelatarias, cozinhas de catering, restaurantes com secções de saladas e sobremesas frias, e qualquer estabelecimento que necessite de manusear ingredientes delicados ou misturas frias.

Espátula Salazar — Principais Vantagens

- Durabilidade do cabo em nylon reforçado com fibra de vidro.
- Flexibilidade e suavidade da borracha natural para manuseamento delicado.
- Garante higiene no manuseamento exclusivo de alimentos frios.
- Design ergonómico que facilita o uso prolongado em tarefas de preparação.
- Resistência a temperaturas baixas, ideal para ambientes refrigerados.

Qual o material do cabo desta espátula?

O cabo é fabricado em nylon reforçado com fibra de vidro, garantindo durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais.

A espátula pode ser utilizada com alimentos quentes?

Não, esta espátula é especificamente concebida para a preparação e manuseamento de alimentos frios, devido ao material da sua espátula de borracha natural.

Quais as dimensões exatas da espátula?

A espátula possui dimensões totais de 515 mm de comprimento por 100 mm de largura, oferecendo uma boa área de contacto para diversas aplicações.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a combinação de nylon e borracha natural facilita a limpeza. Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e secagem imediata para prolongar a vida útil do utensílio.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta espátula?

É ideal para pastelarias, gelatarias, cozinhas de catering, restaurantes com secções de saladas e sobremesas frias, e qualquer negócio que processe ingredientes delicados ou misturas frias.