

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Poliamida Reforçada 300x90mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE659502	Modelo:	659502
Marca:	HENDI	EAN:	8711369659502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	659502
EAN	8711369659502
Material	Plástico

Descricao Resumida

Espátula de poliamida reforçada, ideal para uso profissional em cozinhas. Resistente ao calor e perfeita para superfícies antiaderentes. Dimensões 300x90mm.

Descricao Completa

Esta espátula de poliamida reforçada é um utensílio essencial para manusear alimentos em superfícies delicadas, garantindo durabilidade e resistência a temperaturas elevadas em ambientes de cozinha profissional.

espátula profissional — Espátula Poliamida — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões totais (CxLxA)	305 x 88 x 28 mm
Dimensões da pá	300 x 90 mm
Material	Poliamida reforçada (PA)
Peso líquido	0,05 kg
Peso bruto	0,05 kg
Origem	França
Código HS	39241000

Aplicações Profissionais

Esta espátula é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotéis. É particularmente útil para virar e manusear alimentos em frigideiras e panelas com revestimento antiaderente, protegendo as superfícies de riscos e danos.

Espátula de Poliamida — Principais Vantagens

- Proteção de Superfícies:** O material de poliamida evita riscos em revestimentos antiaderentes, prolongando a vida útil dos seus utensílios de confeitaria.

- **Resistência Térmica:** Suporta temperaturas elevadas, sendo segura para uso em contacto direto com alimentos quentes e superfícies de confeção.
- **Durabilidade:** A poliamida reforçada confere ao utensílio uma robustez superior, resistindo ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais.
- **Higiene:** Fácil de limpar e manter, contribuindo para os mais altos padrões de higiene na preparação de alimentos.
- **Versatilidade:** Adequada para uma variedade de tarefas, desde virar ovos e panquecas a raspar e misturar ingredientes.

Qual a principal vantagem da poliamida reforçada?

A poliamida reforçada oferece elevada resistência ao calor e durabilidade, sendo ideal para uso intensivo. Além disso, não risca superfícies antiaderentes, protegendo os seus equipamentos de cozinha.

Esta espátula pode ser utilizada em panelas com revestimento antiaderente?

Sim, o material de poliamida é suave e não abrasivo, tornando esta espátula perfeitamente segura para uso em panelas e frigideiras com revestimento antiaderente, sem o risco de os danificar.

É resistente a altas temperaturas?

Sim, a poliamida é um material conhecido pela sua excelente resistência térmica, permitindo que a espátula seja utilizada em contacto com alimentos e superfícies quentes sem deformar ou derreter.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta espátula?

A espátula de poliamida é muito fácil de limpar. Pode ser lavada à mão com água e detergente ou colocada na máquina de lavar louça, garantindo uma higiene impecável para o uso profissional.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. O seu fabrico em poliamida reforçada confere-lhe uma robustez e durabilidade que a tornam perfeitamente apta para o ambiente exigente e o uso contínuo de cozinhas profissionais.