

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 Faca Profissional para Servir Bolo e Pastelaria, 300x75mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE523957	Modelo:	HE523957
Marca:	HENDI	EAN:	8711369523957

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE523957
EAN	8711369523957

Material

Polipropileno

Descricao Resumida

Ideal para corte e serviço de pastelaria, esta espátula faca em polipropileno de 300x75mm garante precisão e higiene. Essencial para buffets e mesas de sobremesas.

Descricao Completa

A eficiência no serviço de sobremesas é crucial em qualquer estabelecimento. Esta ferramenta híbrida, combinando a funcionalidade de uma espátula com a precisão de uma lâmina, assegura um corte limpo e uma apresentação impecável de bolos e tartes, otimizando o fluxo de trabalho em momentos de pico.

espátula faca bolo — espátula faca para bolo — Características Técnicas

Tipo	Espátula / Faca para Bolo
Dimensões (CxL)	300 x 75 mm
Peso Líquido	0,137 kg
Material do Cabo	Polipropileno preto
Funcionalidade	Corte e Serviço

Aplicações Profissionais

Para o chef pasteleiro que necessita de um utensílio versátil na confecção e empratamento, esta espátula faca é ideal para manipular delicadamente fatias de bolo, tartes e outras sobremesas. É igualmente valiosa para gestores de buffet e proprietários de cafés/pastelarias, garantindo um serviço rápido e higiênico, especialmente durante o rush do pequeno-almoço ou lanche, onde a apresentação conta.

Porquê Escolher Este Equipamento

Versatilidade e Precisão — Principais Vantagens. Este utensílio de serviço diferencia-se pela sua conceção inteligente de dupla função: permite cortar e servir com uma única ferramenta, minimizando a necessidade de múltiplas peças. O cabo em polipropileno preto oferece um manuseamento seguro e ergonómico, essencial para o serviço contínuo e para a conformidade com as normas de higiene alimentar, facilitando a limpeza e reduzindo o tempo de preparação.

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta espátula faca em ambiente profissional??

Concebida com um cabo robusto em polipropileno e lâmina durável, esta espátula faca foi feita para resistir ao uso contínuo em cozinhas profissionais e serviços de buffet, mantendo a sua integridade e funcionalidade ao longo do tempo.

Como deve ser realizada a limpeza e manutenção para garantir a higiene??

Para assegurar a máxima higiene, a espátula faca deve ser lavada à mão com água quente e detergente após cada utilização, e pode ser desinfetada com produtos adequados para contacto alimentar. O material do cabo e da lâmina permite uma limpeza eficaz, minimizando a acumulação de resíduos.

É adequada para que tipos de pastelaria, para além de bolos??

A sua lâmina afiada e formato de 300x75mm tornam-na excelente para cortar e servir uma vasta gama de produtos de pastelaria, como tartes, quiches, brownies, lasanhas doces e até mesmo para porcionar pão de ló ou outros doces mais densos.

Este utensílio é seguro para manusear produtos quentes??

O cabo em polipropileno oferece um bom isolamento térmico para manusear com segurança produtos de pastelaria que saem do forno. No entanto, deve ser utilizada com precaução em superfícies ou alimentos extremamente quentes para evitar danos no material.

Porquê escolher um utensílio 2-em-1 em vez de uma espátula e uma faca separadas??

A escolha de um utensílio com dupla funcionalidade otimiza o espaço de arrumação e acelera o processo de serviço, crucial em ambientes de grande volume como buffets ou balcões de pastelaria. Reduz também o número de lavagens e garante que a ferramenta certa está sempre à mão.