

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

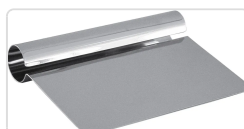


Faca de Bolo Aço Inoxidável 150x110mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE553404	Modelo:	HE553404
Marca:	HENDI	EAN:	8711369553404

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE553404

EAN

8711369553404

Material

Inox

Descricao Resumida

Espátula de bolo Hendi em aço inoxidável, ideal para um corte e serviço de sobremesas impecável. Com 150x110mm e 0,12kg, garante durabilidade e higiene para uso profissional em pastelarias e restaurantes.

Descricao Completa

Para uma apresentação cuidada de sobremesas, esta lâmina de servir bolos em aço inoxidável é um utensílio indispensável. Garante um corte limpo e uma transição elegante da fatia para o prato, essencial para a experiência do cliente em qualquer serviço de mesa.

faca de bolo — Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que valoriza a perfeição na apresentação de cada fatia de bolo ou tarte, este utensílio é crucial. O Gestor de F&B de restaurantes com 40-80 covers ou hotéis que oferecem buffets de sobremesas encontrará nesta espátula a ferramenta ideal para um serviço eficiente e higiênico, mantendo a qualidade visual dos doces.

Utensílio de Serviço — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável confere a esta espátula uma durabilidade superior e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais. A sua superfície lisa facilita a limpeza e desinfecção, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar exigidas em cozinhas e salas de serviço.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxL)	150 × 110mm
Material	Aço Inoxidável

Peso Líquido	0,12kg
--------------	--------

Como devo limpar e manter esta espátula de bolo para garantir a sua durabilidade e higiene?

A espátula de aço inoxidável pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Para prolongar a sua vida útil e manter o brilho, recomenda-se secar imediatamente após a lavagem.

Esta espátula é adequada para cortar bolos de diferentes tamanhos e texturas, como mousses ou bolos mais densos?

Sim, com as suas dimensões de 150x110mm, esta espátula é versátil para manusear fatias de bolos de diversos diâmetros e texturas, desde as mais delicadas mousses até bolos mais consistentes, garantindo sempre um corte limpo.

O material em aço inoxidável é resistente a manchas ou odores de alimentos?

O aço inoxidável é naturalmente resistente a manchas e não absorve odores nem sabores, o que é crucial para manter a integridade dos alimentos e a higiene no serviço de pastelaria.

Esta espátula é ergonómica para uso prolongado durante um serviço intenso?

Embora seja um utensílio simples, o seu design e peso leve de 0,12kg contribuem para um manuseamento confortável e eficiente, minimizando a fadiga durante o serviço contínuo de sobremesas.

Posso usar esta espátula para outros fins além de servir bolo, como levantar tartes ou quiches?

Sim, a sua forma e robustez tornam-na adequada para levantar e servir uma variedade de produtos de pastelaria e padaria, como tartes, quiches ou lasanhas individuais, aumentando a sua versatilidade na cozinha profissional.