



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 Gelado Aço Inox 260mm com Pega Tritan Azul

Informacoes do Produto

SKU:	HE755808	Modelo:	HE755808
Marca:	HENDI	EAN:	8711369755808

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE755808
EAN	8711369755808
Cor	Azul
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula de gelado em aço inox 18/10 com pega ergonómica em Tritan azul (260mm). Ideal para porcionar gelado com higiene e conforto em qualquer serviço profissional.

Descricao Completa

Assegurar um porcionamento rápido e higiénico de gelados é crucial em qualquer serviço. Esta colher de gelado de 260mm, com a sua pega ergonómica em Tritan e construção em aço inoxidável 18/10, foi concebida para resistir ao uso intensivo e à lavagem em máquina, otimizando o fluxo de trabalho no serviço de sala ou pastelaria.

espátula de gelado profissional — espátula de gelado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	260 mm
Peso Líquido	0,09 kg
Material	Aço inoxidável 18/10, Pega em Tritan
Cor da Pega	Azul
Lavável na máquina de loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Para o gestor de uma gelataria artesanal que precisa de um utensílio robusto e fácil de limpar para o serviço contínuo, ou para o chef de pastelaria de hotel que exige precisão e higiene na apresentação das sobremesas no buffet. É igualmente adequada para snack-bares e restaurantes de bairro que oferecem gelados como parte da ementa, garantindo eficiência no serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade do aço inoxidável 18/10 confere a esta espátula de gelado uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, essencial em ambientes de cozinha profissional onde a utilização é constante. A pega em Tritan não só adiciona um toque de cor, mas também proporciona um conforto excepcional e uma aderência segura, minimizando a fadiga do utilizador durante o serviço prolongado, ao mesmo tempo que garante a conformidade com as normas de higiene alimentar pela sua facilidade de limpeza em máquina de lavar loiça.

Perguntas Frequentes

Esta espátula é resistente à lavagem industrial??

Sim, esta colher de gelado foi concebida para ser totalmente lavável na máquina de loiça, suportando os ciclos de lavagem intensivos de uma cozinha profissional, graças à sua construção em aço inoxidável 18/10 e pega em Tritan.

Qual a durabilidade esperada da pega em Tritan??

A pega em Tritan é conhecida pela sua elevada resistência a impactos, riscos e temperaturas, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso frequente em ambientes comerciais de restauração e hotelaria.

É adequada para gelados muito duros ou congelados??

A robustez do aço inoxidável 18/10 permite um porcionamento eficaz mesmo em gelados mais compactos ou congelados, assegurando que o utensílio não se deforma sob pressão, essencial para um serviço eficiente.

Como posso usar a cor para otimizar a minha cozinha??

A cor azul desta espátula, além de um toque estético, pode ser utilizada para codificação de cores na cozinha profissional, ajudando na organização e na prevenção de contaminação cruzada ao designar utensílios específicos para sobremesas ou produtos lácteos.

Esta espátula satisfaz as normas de higiene alimentar??

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material reconhecido pela sua inércia e facilidade de higienização, fundamental para cumprir as diretrizes HACCP e manter elevados padrões de segurança alimentar em qualquer estabelecimento de restauração.