

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Espátula de Gelado Profissional Aço Inox 18/10 | Pega Tritan 260mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE755822	Modelo:	HE755822
Marca:	HENDI	EAN:	8711369755822

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE755822
EAN	8711369755822
Material	Inox
Cor	Amarelo

Descricao Resumida

Espátula profissional em aço inox 18/10 com pega ergonómica Tritan amarela (260mm), ideal para porcionar gelados com máxima higiene e conforto em qualquer negócio.

Descricao Completa

Para um serviço de gelados rápido e higiénico, esta espátula de 260mm é construída em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade. A pega ergonómica em Tritan, de cor amarela, oferece conforto e segurança essenciais para o uso intenso em cozinhas profissionais.

Espátula Gelado — Espátula de gelado — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Material da Pega	Tritan
Cor	Amarelo
Comprimento	260 mm
Peso Líquido	0,09 kg
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que necessita de controlo preciso na apresentação de sobremesas geladas, esta espátula otimiza o porcionamento. É igualmente ideal para o gerente de snack-bar ou gelataria que procura durabilidade e facilidade de manutenção num utensílio de serviço de elevada rotação.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta espátula distingue-se pela sua construção em aço inoxidável 18/10, garantindo uma resistência superior à corrosão e uma longevidade inquestionável, crucial para o rigor das cozinhas profissionais. A pega em Tritan não só adiciona um toque de cor, mas também proporciona um conforto excecional e uma aderência segura, mesmo em condições de uso intensivo, superando alternativas genéricas no mercado.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar a espátula de gelado para garantir a sua durabilidade e higiene??

A espátula é totalmente lavável na máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza rápida e eficaz. Para uma maior longevidade e para evitar manchas de calcário, recomenda-se a secagem imediata após a lavagem.

Esta espátula é adequada para que tipo de estabelecimentos profissionais??

Pelo seu design robusto em aço inoxidável 18/10 e pega ergonómica, é ideal para cafés, pastelarias, gelatarias, restaurantes com serviço de sobremesas e snack-bares, onde o uso frequente e a higiene são prioritários.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 nesta espátula de gelado??

O aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão, elevada durabilidade e é um material higiénico e seguro para contacto com alimentos. Isto é essencial para manter os padrões HACCP em qualquer cozinha profissional.

A pega em Tritan oferece algum benefício específico para o utilizador??

Sim, a pega em Tritan é reconhecida pela sua resistência e durabilidade. Além disso, o seu design ergonómico proporciona um toque confortável e uma aderência segura, minimizando a fadiga da mão durante o serviço prolongado de gelados.

Estão disponíveis outras cores para esta espátula de gelado??

Esta espátula de gelado específica apresenta uma pega na cor amarela, como indicado. Para explorar a disponibilidade de outras cores ou modelos, por favor, consulte o nosso catálogo online ou contacte a nossa equipa de vendas.