

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 Madeira para Crepes Profissionais - Distribuição Uniforme

Informacoes do Produto

SKU:	HE525197	Modelo:	525197
Marca:	HENDI	EAN:	8711369525197

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	525197
EAN	8711369525197
Material	Madeira

Descricao Resumida

Garanta crepes perfeitos com esta espátula de madeira robusta, concebida para uma distribuição de massa suave e uniforme em máquinas de crepes profissionais.

Descricao Completa

A espátula de madeira concebida para máquinas de crepes é essencial para uma confeção rápida e eficiente. Garante que cada crepe tenha uma espessura uniforme, crucial para a qualidade e apresentação final no serviço de ementas diversas.

espátula madeira crepes — Espátula para Crepes — Características Técnicas

Material	Madeira
Dimensões (CxPxA)	322 × 282 × 44 mm
Peso Líquido	0,105 kg
Peso Bruto	0,11 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou proprietário de snack-bar, esta espátula otimiza a produção de crepes doces e salgados durante o rush. É ideal para food trucks e cafés com confeção, onde a consistência e a rapidez na preparação da ementa são determinantes para a satisfação do cliente e a rentabilidade do negócio.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada em madeira, esta espátula é projetada com uma forma ergonómica que facilita a distribuição precisa da massa sobre a superfície quente do crepeira. Permite obter uma cobertura lisa e uniforme, resultando em crepes perfeitamente cozinhados e com a espessura ideal, sem grumos ou zonas desiguais. A sua utilização simplificada agiliza o processo, vital em ambientes de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter a espátula de madeira para garantir a sua durabilidade??

Para prolongar a vida útil da espátula de madeira, limpe-a com água morna e sabão neutro após cada utilização. Evite a imersão prolongada e a lavagem em máquina de lavar loiça para prevenir o ressecamento e rachaduras. Seque imediatamente e pode aplicar óleo mineral alimentar ocasionalmente para nutrir a madeira.

Esta espátula de madeira é compatível com todos os tipos de máquinas de crepes profissionais??

A espátula é universalmente compatível com a maioria das máquinas de crepes profissionais, especialmente aquelas com superfície de cozedura plana. As suas dimensões de 322 × 282 × 44 mm são adequadas para espalhar massa em diâmetros standard de crepes.

Qual a vantagem de uma espátula de madeira em comparação com materiais como metal ou plástico para crepes??

A madeira é ideal por não riscar a superfície antiaderente das máquinas de crepes e por ser um mau condutor de calor, protegendo o utilizador. Proporciona um contacto suave com a massa e uma distribuição homogênea sem a rasgar ou deformar, algo que materiais mais rígidos poderiam fazer.

Como é que a forma "característica" da espátula beneficia a confeção de crepes??

A forma otimizada desta espátula permite que o utilizador espalhe a massa com um movimento fluído e contínuo, cobrindo toda a superfície de cozedura de forma eficiente. Este design reduz o esforço e o tempo, garantindo que a massa atinja a espessura desejada de maneira consistente e rápida.

Pode esta espátula ser utilizada para outras aplicações além de crepes??

Embora seja ideal para crepes, a sua forma e material tornam-na útil para espalhar massas ou molhos em outras superfícies de cozedura delicadas, como a confecção de tortilhas ou panquecas, desde que o formato seja compatível com a área de aplicação.