

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



Espátula para Untar Aço Inoxidável 23 cm com Cabo ABS Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJP385500	Modelo:	P385500
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661385503

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P385500
EAN	8421661385503
Cor	Preto
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula profissional para untar com lâmina em aço inoxidável e cabo ergonômico em ABS preto. Ideal para distribuir manteiga, queijo creme ou compotas de forma uniforme.

Descricao Completa

Esta espátula para untar, fabricada em aço inoxidável, foi concebida para uma aplicação eficiente e uniforme de pastas e cremes em ambientes de cozinha profissional. O seu design robusto garante durabilidade e facilidade de manuseamento.

Espátula para Untar — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Plástico ABS
Cor	Preto
Comprimento	22 cm
Profundidade	9 cm
Altura	3 cm
Peso	0.07 kg
Unidades por Embalagem	12

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de pastelarias, cafés com confeitaria, hotéis, cantinas e restaurantes que necessitam de um utensílio prático para a preparação de pequeno-almoço, lanches ou sobremesas. Perfeita para untar pão, tostas, bolos e outras preparações com manteiga, queijo creme, patês ou compotas.

Espátula para Untar — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais. O cabo em ABS preto proporciona um manuseamento confortável e seguro, mesmo em uso contínuo. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil, reduzindo a necessidade de substituição frequente. Permite uma distribuição homogênea de ingredientes, otimizando a qualidade das preparações.

Qual o material da lâmina desta espátula?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

O cabo é resistente para uso profissional?

Sim, o cabo em ABS preto foi desenhado para proporcionar um agarre firme e confortável, adequado para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta espátula é adequada para untar queijo creme e compotas?

Sim, a lâmina robusta permite untar de forma suave e uniforme uma variedade de pastas, incluindo manteiga, queijo creme e compotas.

Qual o comprimento total da espátula?

A espátula tem um comprimento de 22 cm, um tamanho prático para diversas tarefas de untar e espalhar.

Quantas unidades vêm por embalagem?

Este produto é fornecido em embalagens de 12 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais.