

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 Inoxidável 26 cm com Cabo Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	PJP908002	Modelo:	P908002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661908023

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P908002
EAN	8421661908023
Cor	Vermelho
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula de gelado profissional em aço inoxidável de 26 cm, com lâmina plana e cabo ergonómico vermelho. Ideal para servir gelados e sobremesas congeladas, compatível com sistemas HACCP.

Descricao Completa

Esta espátula de gelado em aço inoxidável foi concebida para manusear e servir gelados e outros produtos congelados em ambientes profissionais.

espátula de gelado — espatula de gelado — Espátula Gelado — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Vermelho
Largura	6.5 cm
Profundidade	26 cm
Altura	2 cm
Peso	0.09 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, gelatarias, restaurantes, hotéis e cantinas que necessitam de um utensílio robusto para servir gelados, sorvetes e outras sobremesas congeladas de forma eficiente.

Espátula de Gelado — Principais Vantagens

Construção em aço inoxidável para durabilidade e resistência à deformação. Lâmina plana e arredondada que permite cortar e servir gelado de forma rápida e limpa. Cabo ergonómico com ranhura para o polegar, proporcionando um manuseamento confortável e reduzindo a tensão no pulso. Design simétrico adequado para utilizadores destros e canhotos. Cabo vermelho que facilita a integração em sistemas HACCP de codificação por cores, otimizando a organização e prevenindo a contaminação cruzada.

Qual o material principal desta espátula e a sua durabilidade?

?

A espátula é fabricada em aço inoxidável robusto, garantindo elevada durabilidade, resistência à corrosão e à deformação, mesmo com uso intensivo em produtos congelados.

O cabo vermelho tem alguma função específica além da estética?

Sim, o cabo vermelho permite a integração em sistemas de codificação por cores HACCP, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a manter a organização na área de serviço.

Esta espátula é confortável para uso prolongado?

Sim, o design do cabo inclui uma ranhura para o polegar e é simétrico, proporcionando um agarre ergonómico e confortável para utilizadores destros e canhotos, reduzindo a fadiga do pulso.

A lâmina é adequada para que tipo de produtos congelados?

A lâmina plana e arredondada é ideal para cortar e servir gelados, sorvetes e outras sobremesas congeladas de forma rápida e limpa, sem danificar o produto.

Como se deve limpar e manter esta espátula?

A espátula de aço inoxidável é fácil de limpar, podendo ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária para o uso alimentar.