

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula de Nylon Reforçada Preta 343 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ5284120	Modelo:	5284120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661448888

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	5284120
EAN	8421661448888
Cor	Preto
Material	Plástico

Descricao Resumida

Espátula de nylon reforçada, com 343 mm de comprimento, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. Construção em peça única para máxima durabilidade.

Descricao Completa

Esta espátula de nylon reforçada, com 343 mm de comprimento, é fabricada numa única peça para garantir máxima robustez e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

espátula reforçada nylon — Espátula Nylon — Características Técnicas

Material	Nylon
Cor	Preta
Comprimento	343 mm
Construção	Peça única
Resistência	Extra reforçada
Unidades por embalagem	12

Aplicações Profissionais

Ideal para manusear alimentos em frigideiras antiaderentes, esta espátula é indispensável em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas, pastelarias com confeitaria e food trucks. A sua robustez permite um uso contínuo em ambientes de alta exigência, desde a preparação de pratos tradicionais portugueses a menus de catering.

Espátula Reforçada — Principais Vantagens

A construção em peça única elimina pontos fracos, garantindo uma vida útil prolongada mesmo sob uso intensivo. O nylon reforçado oferece resistência superior a altas temperaturas e abrasão, protegendo simultaneamente as superfícies antiaderentes dos seus utensílios de confeitaria. Facilita a viragem e manuseamento de alimentos sem riscar.

Qual a durabilidade esperada desta espátula?

Esta espátula é fabricada com nylon reforçado e construção em peça única, concebida para resistir ao uso intensivo diário em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil.

Pode ser utilizada em panelas e frigideiras antiaderentes?

Sim, o material de nylon é ideal para superfícies antiaderentes, pois não risca nem danifica o revestimento, preservando a integridade dos seus utensílios de confeção.

Qual a resistência a altas temperaturas?

O nylon utilizado nesta espátula é de qualidade profissional, oferecendo alta resistência térmica, o que a torna segura para uso em contacto com alimentos quentes e superfícies de confeção.

É fácil de limpar e higienizar?

Absolutamente. A construção em peça única e o material de nylon facilitam a limpeza e higienização, evitando o acúmulo de resíduos em fendas ou junções, essencial para a segurança alimentar.

Esta espátula é adequada para que tipo de alimentos?

É uma ferramenta versátil, ideal para virar, raspar e servir uma vasta gama de alimentos, desde carnes e vegetais a ovos e panquecas, em qualquer cozinha profissional.