

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



Hotelequip.pt

Espátula Multiusos Polietileno 350 mm Branca para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP960235	Modelo:	P960235
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661960359

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P960235
EAN	8421661960359
Cor	Branco
Material	Plástico

Descricao Resumida

Espátula multiusos de 350 mm em polietileno branco, ideal para alisar, raspar e misturar. Leve, durável e fácil de limpar, suporta temperaturas de -5°C a 70°C.

Descricao Completa

Esta espátula multiusos de 350 mm em polietileno branco é uma ferramenta essencial para diversas tarefas em cozinhas profissionais. O seu design robusto e leve permite manuseamento confortável e eficiente, ideal para aplicações a frio ou quente.

espatula multiusos — espátula multiusos — Espátula — Características Técnicas

Material	Polietileno
Cor	Branco
Largura	50 mm
Profundidade	350 mm
Altura	10 mm
Peso	0.05 kg
Intervalo de Temperatura	-5°C a 70°C

Aplicações Profissionais

Cantinas escolares, restaurantes de bairro, pastelarias, hamburgarias, e cozinhas de catering beneficiam da versatilidade desta espátula. É ideal para tarefas diárias de preparação e serviço, como alisar massas, raspar superfícies, estender cremes ou misturar ingredientes.

Espátula Multiusos — Principais Vantagens

A espátula em polietileno oferece durabilidade e resistência a temperaturas variadas, sendo fácil de limpar e higienizar. O seu design ergonómico garante conforto no uso prolongado, otimizando a eficiência na cozinha profissional. A sua superfície lisa evita a aderência de alimentos, facilitando a manutenção.

Qual o material desta espátula?

?

Esta espátula é fabricada em polietileno, um material conhecido pela sua durabilidade, leveza e resistência em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de tarefas é adequada?

É uma espátula multiusos, ideal para alisar massas, raspar superfícies, estender cremes, misturar ingredientes e outras aplicações de preparação em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, a superfície lisa do polietileno facilita a limpeza e higienização, sendo um utensílio prático para manter os padrões de segurança alimentar exigidos em cozinhas profissionais.

Que temperaturas suporta esta espátula?

A espátula foi concebida para suportar um intervalo de temperaturas entre -5°C e 70°C, tornando-a adequada para diversas aplicações, tanto a frio como a quente.

Quais as dimensões principais da espátula?

Esta espátula tem uma profundidade de 350 mm (35 cm) e uma largura de 50 mm (5 cm), oferecendo um tamanho prático para manuseamento em diversas tarefas.