

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



Espátula de Pastelaria 43.5 cm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP385030	Modelo:	P385030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661385305

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P385030
EAN	8421661385305
Material	Inox
Cor	Preto

Descricao Resumida

Espátula de pastelaria robusta com lâmina de 30 cm em aço inoxidável e cabo ergonómico em ABS. Ideal para alisar e manusear massas e cremes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta espátula de pastelaria, com um comprimento total de 43.5 cm, é uma ferramenta essencial para profissionais que procuram precisão e durabilidade na manipulação de massas e cremes.

Espátula de Pastelaria — Características Técnicas

Material Lâmina	Aço Inoxidável
Material Cabo	ABS
Cor	Preto
Comprimento Total	43.5 cm
Comprimento Lâmina	30 cm
Largura	4 cm
Altura	2 cm
Peso	0.14 kg
Unidades por Embalagem	12

Aplicações Profissionais

Esta espátula é ideal para uso em pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com secção de sobremesas, cantinas e serviços de catering. Perfeita para alisar coberturas, espalhar cremes e manusear delicadamente bolos e tartes.

Espátula de Pastelaria — Principais Vantagens

- Lâmina em aço inoxidável de 30 cm para durabilidade e resistência à corrosão.
- Cabo ergonómico em ABS preto que oferece um manuseamento seguro e confortável.

- Design elegante e superfície lisa que facilitam a limpeza e manutenção da higiene.
- Versatilidade para diversas tarefas de pastelaria, desde alisar a servir.

Qual o material da lâmina e do cabo desta espátula?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência e durabilidade. O cabo é feito de ABS preto, proporcionando um aperto firme e confortável.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e o cabo resistente tornam esta espátula ideal para o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção da espátula?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. O aço inoxidável é fácil de limpar e resistente à corrosão, mas a secagem imediata ajuda a manter o brilho e a higiene.

Qual o comprimento útil da lâmina desta espátula?

A lâmina da espátula possui um comprimento de 30 cm, ideal para cobrir grandes superfícies de bolos e tartes ou para manusear massas de forma eficiente.

Pode ser utilizada para que tipos de preparações na pastelaria?

É versátil para alisar glacês e coberturas, espalhar recheios, levantar e transferir bolos, tartes e outros produtos de pastelaria, garantindo um acabamento profissional.