

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Espátula Perfurada Reforçada Aço Inoxidável Cabo Nylon 41.9 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4808920	Modelo:	4808920
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661712729

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4808920
EAN	8421661712729
Material	Inox
Cor	Preto

Descricao Resumida

Espátula perfurada e reforçada em aço inoxidável, com cabo ergonómico de nylon preto. Ideal para manusear alimentos, garantindo higiene e durabilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta espátula perfurada e reforçada, fabricada em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para manusear alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Espátula Inox Reforçada — espatula inox profissional — Espátula Perfurada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Nylon
Cor	Preto
Comprimento	41.9 cm
Unidades por embalagem	12

Aplicações Profissionais

Ideal para uso intensivo em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas, churrasqueiras e hotéis, onde a robustez e a higiene são cruciais para o manuseamento de alimentos.

Espátula Perfurada — Principais Vantagens

- **Aço inoxidável reforçado:** Garante elevada durabilidade e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- **Design perfurado:** Permite o escoamento eficiente de líquidos e gorduras, ideal para frituras ou alimentos com molho.
- **Cabo Ergo Grip™ de nylon:** Oferece uma pega confortável e segura, com isolamento térmico para proteção do utilizador.
- **Fácil higienização:** Os materiais de alta qualidade facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene.

Qual a vantagem de uma espátula perfurada?

Uma espátula perfurada permite o escoamento de líquidos e gorduras, sendo ideal para manusear alimentos fritos, grelhados ou com molho, garantindo que apenas o alimento seja servido.

O cabo de nylon é resistente ao calor?

Sim, o cabo Ergo Grip™ de nylon foi concebido para oferecer isolamento térmico e uma pega segura, mesmo em ambientes de alta temperatura de cozinhas profissionais.

Esta espátula é adequada para uso intensivo?

Sim, a sua construção em aço inoxidável reforçado e o design robusto garantem uma alta durabilidade e resistência, tornando-a perfeita para o uso contínuo em cozinhas profissionais.

Como devo limpar esta espátula?

Devido aos seus materiais resistentes e higiênicos, esta espátula pode ser facilmente lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual o comprimento total da espátula?

A espátula tem um comprimento total de 41.9 cm, proporcionando um bom alcance e segurança ao manusear alimentos quentes em panelas ou tabuleiros fundos.