

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



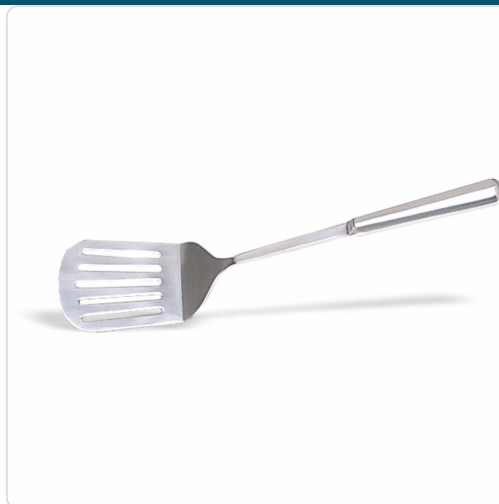
Hotelequip.pt

Espátula Aço Inoxidável Monobloco 33 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP363000	Modelo:	P363000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661363006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P363000
EAN	8421661363006
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula monobloco de 33 cm em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Design higiénico e durável, com ranhuras para drenagem de líquidos.

Descricao Completa

Esta espátula monobloco de 33 cm em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para manusear alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

torneador de peça única — torneador aço inoxidável — Espátula — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Tipo	Monobloco
Comprimento Total	330 mm
Largura da Lâmina	80 mm
Peso	0.1 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas e cozinhas de hotelaria. Perfeita para virar, levantar e servir alimentos como bifes, panquecas, ovos ou legumes em chapas e frigideiras.

Espátula Monobloco — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima higiene e facilidade de limpeza.
- Design robusto e durável, resistente ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Cabo ergonómico que oferece um manuseamento seguro e confortável.
- Ranhuras na lâmina que permitem a drenagem de líquidos e gorduras, otimizando a apresentação dos pratos.
- Comprimento adequado para manter as mãos afastadas de superfícies quentes, aumentando a segurança na cozinha.

Qual a principal vantagem de uma espátula monobloco?

A construção monobloco em aço inoxidável elimina uniões e fendas, prevenindo a acumulação de resíduos e bactérias, o que a torna extremamente higiênica e fácil de limpar, essencial em qualquer cozinha profissional.

Esta espátula é adequada para uso intensivo?

Sim, a sua construção em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade e resistência elevadas, sendo ideal para o ritmo exigente de cozinhas profissionais, como restaurantes, cantinas e hotéis.

As ranhuras na lâmina têm alguma função específica?

Sim, as ranhuras longas e estreitas na lâmina permitem que o excesso de líquidos e gorduras escorra facilmente, resultando em alimentos menos oleosos e com melhor apresentação, ideal para pratos grelhados ou fritos.

Qual o comprimento total da espátula?

Esta espátula tem um comprimento total de 330 mm, o que proporciona um bom alcance e ajuda a manter as mãos a uma distância segura de superfícies quentes durante a confeção.

É fácil de limpar e manter?

Devido à sua construção monobloco em aço inoxidável, a espátula é extremamente fácil de limpar, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional, mantendo as suas características higiénicas e estéticas por mais tempo.