

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

Espátula Reforçada Aço Inoxidável Cabo Ergonómico 419 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4808820	Modelo:	4808820
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661712712

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4808820
EAN	8421661712712
Material	Inox
Cor	Preto

Descricao Resumida

Espátula profissional reforçada em aço inoxidável com cabo ergonómico em nylon preto. Ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e manuseamento seguro.

Descricao Completa

Esta espátula profissional, fabricada em aço inoxidável robusto, foi concebida para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha exigentes, garantindo durabilidade e higiene.

espátula inox reforçada — espátula profissional — Espátula — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Nylon
Cor	Preto
Comprimento	419 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, churrasqueiras e pastelarias com confeitaria. Adequada para manusear alimentos em grelhadores, chapas e frigideiras de grande volume, desde hamburgarias a hotéis.

Espátula — Principais Vantagens

A construção reforçada em aço inoxidável confere uma resistência superior à flexão e à corrosão, prolongando a vida útil do utensílio. O cabo ergonómico em nylon preto oferece uma pega segura e confortável, reduzindo a fadiga durante longos períodos de utilização e garantindo um manuseamento preciso dos alimentos.

Qual o material do cabo desta espátula?

O cabo da espátula é fabricado em nylon, proporcionando uma pega ergonómica e resistente.

Esta espátula pode ser lavada na máquina de lavar louça?

Sim, tanto o aço inoxidável como o nylon do cabo são materiais resistentes e adequados para lavagem em máquina de lavar louça profissional.

É adequada para uso com altas temperaturas em chapas e grelhadores?

Sim, a lâmina em aço inoxidável é altamente resistente a altas temperaturas, tornando-a ideal para manusear alimentos em chapas, grelhadores e frigideiras quentes.

Qual o comprimento total desta espátula profissional?

O comprimento total da espátula, incluindo o cabo, é de 419 mm, proporcionando um bom alcance e controlo.

Esta espátula é reforçada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável reforçado foi especificamente concebida para suportar o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional.