

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Espátula Monobloco Sem Perfurações em Aço Inoxidável 36 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP314110	Modelo:	P314110
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661314107

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P314110
EAN	8421661314107
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Espátula monobloco de 36 cm em aço inoxidável, ideal para manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais. Design sem perfurações para máxima higiene e

fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta espátula monobloco de 36 cm em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene em ambientes de alta exigência.

espátula inox profissional — Espátula — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	360 mm
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura da Lâmina	43 mm
Profundidade da Lâmina	100 mm
Altura do Cabo	30 mm
Peso	0.3 kg

Aplicações Profissionais

Esta espátula é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras a hamburgarias e snack-bares. É também adequada para cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitem de utensílios robustos para a preparação e serviço de alimentos.

Espátula Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, resiste ao uso intensivo e à corrosão.
- Higiene Otimizada:** O design monobloco, sem costuras ou perfurações, elimina pontos de acumulação de resíduos, facilitando a limpeza.
- Manuseamento Eficaz:** O cabo longo e o formato da lâmina permitem um alcance e controlo excelentes para virar, raspar ou servir.

- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa e contínua permite uma lavagem rápida e eficiente, essencial em ambientes profissionais.
- **Armazenamento Prático:** Inclui um gancho na extremidade para pendurar, otimizando o espaço na cozinha.

Qual a vantagem de uma espátula monobloco?

Uma espátula monobloco é fabricada a partir de uma única peça de metal, eliminando uniões ou costuras onde alimentos e bactérias se poderiam acumular. Isto garante uma higiene superior e facilita a limpeza, sendo ideal para cozinhas profissionais.

Este material é resistente à corrosão?

Sim, a espátula é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e oxidação, mesmo em ambientes húmidos e com contacto frequente com alimentos ácidos.

A espátula pode ser lavada na máquina?

Sim, devido à sua construção robusta em aço inoxidável e design monobloco, esta espátula pode ser lavada em máquinas de lavar loiça industriais sem comprometer a sua integridade ou higiene.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. O seu fabrico em aço inoxidável e o design monobloco foram pensados para suportar as exigências de cozinhas com alto volume de trabalho, garantindo durabilidade e desempenho consistente.

Como se deve armazenar esta espátula?

Esta espátula possui um gancho na extremidade do cabo, permitindo que seja pendurada. Este método de armazenamento é ideal para manter a bancada organizada e o utensílio sempre acessível e higienizado.