

# 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



Hotelequip.pt

## Espátula para Amassadeira 19 Litros

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ40768 | Modelo: | 40768         |
| Marca: | Pujadas | EAN:    | 8421661407687 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | 40768         |
| EAN            | 8421661407687 |
| Capacidade (L) | 16–25 L       |
| Tipo           | Amassadeira   |
| Cor            | Metálico      |

Material

Inox

## Descrição Resumida

Espátula em aço inoxidável para amassadeiras de 19 litros, ideal para misturar massas e ingredientes em cozinhas profissionais. Durável e fácil de higienizar.

## Descrição Completa

Esta espátula robusta foi concebida para amassadeiras de 19 litros, garantindo uma mistura eficiente e homogênea de massas e ingredientes em cozinhas profissionais.

### Espátula para Amasadora — Espátula Amassadeira — Características Técnicas

| Propriedade                    | Valor          |
|--------------------------------|----------------|
| Material                       | Aço inoxidável |
| Cor                            | Metálico       |
| Altura                         | 32.7 cm        |
| Diâmetro                       | 22.5 cm        |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 1              |

### Aplicações Profissionais

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, restaurantes com produção própria de pão ou massas, e cantinas que utilizam amassadeiras de 19 litros. Essencial para a preparação de massas diversas, desde pão a bolos e outros produtos de confeitaria.

### Espátula Amassadeira — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Design otimizado para uma mistura eficaz e homogênea de ingredientes.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- Compatibilidade perfeita com amassadeiras de 19 litros, garantindo um encaixe seguro.

- Contribui para a eficiência e qualidade na produção de massas em cozinhas profissionais.