

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



Hotelequip.pt

Espátula Pastelaria Aço Inox 39 cm Cabo ABS Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJP385026	Modelo:	P385026
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661385268

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P385026
EAN	8421661385268
Cor	Preto
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula de pastelaria com lâmina de 26 cm em aço inoxidável e cabo ergonómico em ABS preto. Ideal para manusear e decorar bolos e sobremesas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta espátula de pastelaria em aço inoxidável com 39 cm de comprimento total é uma ferramenta essencial para o manuseamento e acabamento de preparações em cozinhas profissionais.

espátula de pastelaria — Espátula Pastelaria — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável (lâmina), ABS (cabo)
Cor	Preto
Comprimento Total	39 cm
Comprimento da Lâmina	26 cm
Largura da Lâmina	4 cm
Peso	0.12 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção de sobremesas, cantinas e serviços de catering. Permite espalhar cremes, alisar coberturas e manusear delicadamente produtos de pastelaria, garantindo um acabamento profissional.

Espátula Pastelaria — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável confere a esta espátula uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, essencial em ambientes de cozinha profissional. O cabo em ABS preto proporciona um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização. O seu design facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais elevados padrões de higiene. A lâmina de 26 cm é perfeita para trabalhos de precisão em bolos e outras preparações de maior dimensão.

Qual o material da lâmina e do cabo desta espátula?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade e o cabo é em ABS preto, garantindo durabilidade e um manuseamento seguro.

Qual o comprimento total da espátula e da sua lâmina?

Esta espátula tem um comprimento total de 39 cm, com uma lâmina de 26 cm, ideal para diversas tarefas de pastelaria.

Para que tipo de preparações é esta espátula mais adequada?

É particularmente adequada para espalhar e alisar cremes, coberturas, glacês e para manusear bolos, tartes e outras sobremesas em cozinhas profissionais.

Esta espátula é fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e os materiais de alta qualidade (aço inoxidável e ABS) facilitam a limpeza e garantem uma higiene eficaz, essencial em qualquer cozinha profissional.

Qual a quantidade mínima para encomenda deste produto?

A quantidade mínima para encomenda desta espátula é de 12 unidades, ideal para equipar a sua cozinha profissional.