

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 de Cozinha em Aço Inoxidável com Cabo de Madeira 29 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP375061	Modelo:	P375061
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661375610

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P375061
EAN	8421661375610
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula de cozinha profissional em aço inoxidável com cabo de madeira. Ideal para grelhados, possui bordos biselados e um agarre seguro. Comprimento total de 29 cm.

Descricao Completa

Esta espátula profissional de 29 cm, fabricada em aço inoxidável e com cabo de madeira, é ideal para manusear alimentos em grelhadores e chapas.

pala cozinha profissional — pala bar inox — Espátula de Cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável e madeira
Comprimento Total	290 mm
Largura	150 mm
Profundidade	70 mm
Altura	35 mm
Peso	0.16 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Essencial em cozinhas de restaurantes, snack-bares, hamburgarias, food trucks e churrasqueiras para virar e servir carnes, peixe e vegetais. Adequada para uso diário em cantinas e refeitórios que operam com grelhadores e chapas.

Espátula Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável para uso intensivo.
- **Manuseamento Preciso:** Bordos biselados que facilitam o deslizamento sob os alimentos.
- **Conforto e Segurança:** Cabo de madeira ergonômico que oferece um agarre firme e estável.
- **Higiene:** Superfície lisa e design que simplifica a limpeza e manutenção.

Qual o material principal desta espátula?

É fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, com um cabo robusto em madeira, garantindo durabilidade e resistência.

Esta espátula é adequada para que tipo de alimentos?

É ideal para manusear uma variedade de alimentos em grelhadores e chapas, como carnes, peixe, ovos e vegetais, devido aos seus bordos biselados.

Quais as dimensões desta espátula?

A espátula tem um comprimento total de 290 mm, com uma largura de 150 mm e profundidade de 70 mm na parte da lâmina.

O cabo de madeira requer cuidados especiais?

Para prolongar a vida útil do cabo de madeira, recomenda-se a lavagem manual e secagem imediata, evitando a imersão prolongada em água.

Posso encomendar esta espátula em grandes quantidades?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 12 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais.