

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 Madeira 30.5 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP33803	Modelo:	P33803
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661338035

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P33803
EAN	8421661338035
Material	Madeira
Cor	Castanho

Descricao Resumida

Espátula de madeira de 30.5 cm, ideal para cozinhas profissionais. Robusta e suave para superfícies antiaderentes, garante manuseamento seguro e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta espátula de madeira de 30.5 cm é uma ferramenta robusta e fiável, ideal para manusear alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e segurança alimentar.

Espátula de Madeira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Madeira
Cor	Madeira
Comprimento Total	30.5 cm
Largura da Pá	7 cm
Espessura	1 cm
Peso	0.06 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, tascas, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e pastelarias, onde a versatilidade e a proteção de superfícies antiaderentes são essenciais para o manuseamento de diversos alimentos.

Espátula de Madeira — Principais Vantagens

- Fabricada em madeira de alta qualidade, oferece robustez e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- A superfície lisa da madeira é ideal para usar em panelas e frigideiras com revestimento antiaderente, prevenindo riscos e danos.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene na área de preparação e confeção de alimentos.

- Design ergonómico que proporciona um manuseamento confortável e seguro durante a utilização prolongada.
- Material natural que não reage com os alimentos, preservando o sabor e a qualidade dos pratos.

Esta espátula de madeira é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a espátula é fabricada em madeira de alta qualidade, concebida para oferecer durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Pode ser utilizada em panelas e frigideiras com revestimento antiaderente?

Absolutamente. A superfície suave da madeira é ideal para proteger os revestimentos antiaderentes, evitando riscos e prolongando a vida útil dos seus utensílios de confeção.

Como devo limpar e manter a espátula de madeira?

Recomenda-se lavar a espátula à mão com água morna e detergente suave, secando-a imediatamente. Evite a máquina de lavar louça e a imersão prolongada em água para preservar a madeira.

Qual o tipo de madeira utilizado na fabricação?

A espátula é feita de madeira de alta qualidade e durável, selecionada pela sua resistência e adequação para uso alimentar, embora o tipo específico de madeira não seja detalhado.

É resistente a altas temperaturas?

A madeira é naturalmente resistente ao calor, tornando esta espátula adequada para uso em confeção. Contudo, evite deixá-la em contacto direto e prolongado com fontes de calor muito elevadas.