

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 Aço Inoxidável 39 cm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP314112	Modelo:	P314112
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661314121

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P314112
EAN	8421661314121
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Espátula profissional monobloco de 39 cm em aço inoxidável, ideal para manusear alimentos. Design higiénico sem perfurações, fácil de limpar e extremamente durável.

Descricao Completa

Esta espátula monobloco de 39 cm, fabricada integralmente em aço inoxidável, é um utensílio robusto e higiénico, essencial para manusear alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Espátula Monobloco — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	39 cm
Largura da Lâmina	5 cm
Comprimento da Lâmina	11.5 cm
Espessura	2.5 cm
Peso	0.37 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	5 unidades

Aplicações Profissionais

Esta espátula é um utensílio versátil e indispensável em diversas cozinhas profissionais. É ideal para uso em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e até em roulotes e food trucks, onde a durabilidade e a higiene são cruciais para o manuseamento de alimentos.

Espátula Monobloco — Principais Vantagens

- **Durabilidade Excepcional:**** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, resiste ao uso contínuo e às condições exigentes de uma cozinha profissional.
- **Higiene Superior:**** O design monobloco, sem perfurações ou uniões, elimina pontos de acumulação de resíduos alimentares, facilitando a limpeza e prevenindo a contaminação.
- **Manuseamento Ergonómico:**** O cabo longo e o design equilibrado proporcionam um manuseamento confortável e seguro, mesmo durante longos períodos de utilização.
- **Versatilidade:**** Adequada para virar, raspar e servir uma vasta gama de alimentos, desde carnes a vegetais.

- ****Armazenamento Prático:**** Inclui um orifício no cabo para pendurar, otimizando o espaço de arrumação na cozinha.

Qual a principal vantagem de uma espátula monobloco?

A principal vantagem é a sua construção sem uniões ou perfurações, o que elimina áreas onde os alimentos e bactérias podem acumular-se, garantindo uma higiene superior e facilidade de limpeza.

Esta espátula é adequada para uso intensivo?

Sim, a espátula é fabricada em aço inoxidável robusto, projetada especificamente para suportar o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais, mantendo a sua integridade e desempenho.

Como se garante a higiene com este tipo de espátula?

O seu design monobloco e a superfície lisa de aço inoxidável evitam a aderência de partículas de alimentos, tornando-a muito fácil de lavar e desinfetar, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

O material é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, mesmo em ambientes húmidos e com exposição a diferentes tipos de alimentos e produtos de limpeza.

É possível pendurar esta espátula para arrumação?

Sim, o cabo da espátula possui um orifício projetado para que possa ser pendurada, permitindo uma arrumação organizada e otimizando o espaço na sua cozinha profissional.