

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 Inoxidável 34 cm Cabo ABS

Informacoes do Produto

SKU:	PJP385020	Modelo:	P385020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661385206

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P385020
EAN	8421661385206
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula de pastelaria profissional com lâmina de 20.5 cm em aço inoxidável e cabo ergonómico em ABS preto. Ideal para alisar e manusear massas e cremes.

Descricao Completa

Esta espátula de pastelaria em aço inoxidável com 34 cm de comprimento total é uma ferramenta essencial para manusear e alisar preparações em cozinhas profissionais.

Espátula de Pastelaria — Espátula Pastelaria — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável, ABS
Cor do Cabo	Preto
Comprimento Total	34 cm
Comprimento da Lâmina	20.5 cm
Largura	9.5 cm
Altura	1.5 cm
Peso	0.1 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, cafés com confeitaria própria, restaurantes com secção de sobremesas e serviços de catering. Essencial para alisar coberturas, espalhar cremes e manusear produtos de pastelaria delicados.

Espátula Pastelaria — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere durabilidade e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil. O cabo em ABS preto oferece um manuseamento seguro e confortável, mesmo em uso prolongado. O design liso facilita a limpeza e a manutenção da higiene, crucial em qualquer área de preparação alimentar.

Qual o material da lâmina e do cabo desta espátula?

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

Esta espátula é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o cabo resistente em ABS tornam-na ideal para o uso contínuo e exigente em ambientes de cozinha profissional.

Como se deve limpar e manter esta espátula?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. O design liso da lâmina e do cabo facilita a remoção de resíduos e a manutenção da higiene. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.

Qual o comprimento útil da lâmina desta espátula?

O comprimento da lâmina é de 20.5 cm, ideal para cobrir e alisar superfícies de bolos e outras preparações de pastelaria de forma eficiente.

É possível encomendar uma única unidade desta espátula?

Não, a quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 12 unidades, adequada para abastecer cozinhas profissionais.