

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 Inox para Amasadora de 6.6 Litros - 158x203mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJXMIX0703	Modelo:	XMIX0703
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661919982

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	XMIX0703
EAN	8421661919982
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Metálico
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula em aço inoxidável para amasadoras de 6.6 litros, com 158.7 mm de largura e 203.2 mm de altura. Ideal para misturar massas e cremes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta espátula em aço inoxidável foi desenvolvida para ser utilizada em amasadoras de 6.6 litros, garantindo uma mistura eficiente e higiênica em cozinhas profissionais.

Espátula Amasadora — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	158.7 mm
Altura	203.2 mm
Peso	0.5 kg
Compatibilidade	Amasadoras de 6.6 litros

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, pizzarias, e cozinhas de restaurantes que utilizam amasadoras de 6.6 litros para a preparação de massas e misturas diversas. Essencial em cantinas e estabelecimentos de catering para otimizar o processo de confeitaria.

Espátula Amasadora — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável, esta espátula oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão, sendo fácil de limpar e manter. Garante uma mistura homogênea e eficiente de ingredientes, otimizando o tempo de preparação e a qualidade final dos produtos. A sua compatibilidade específica com amasadoras de 6.6 litros assegura um encaixe perfeito e um desempenho otimizado.

Qual o material de fabrico desta espátula?

A espátula é fabricada em aço inoxidável, um material robusto e higiénico, ideal para o contacto com alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Com que tipo de amasadoras é compatível esta espátula?

Esta espátula foi especificamente concebida para ser utilizada com amasadoras que possuem uma capacidade de 6.6 litros, garantindo um encaixe e funcionamento adequados.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção da espátula?

Devido ao seu material em aço inoxidável, a espátula é de fácil limpeza. Pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional.

Esta espátula é adequada para que tipo de preparações?

É ideal para misturar massas leves, cremes, molhos e outras preparações que requerem uma mistura homogénea em amasadoras de 6.6 litros, comum em pastelaria e padaria.

Posso utilizar esta espátula noutras amasadoras de diferentes capacidades?

Recomenda-se a utilização desta espátula exclusivamente em amasadoras de 6.6 litros para garantir a sua eficácia e evitar danos no equipamento ou no acessório.