

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 rápido
ao produto

Espátula para Untar 19.7 cm em Aço Inoxidável e Cabo de Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	PJP375110	Modelo:	P375110
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661375115

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P375110
EAN	8421661375115
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula de 19.7 cm para untar, com lâmina em aço inoxidável e cabo de madeira. Ideal para manteiga, compotas e queijos cremosos em buffets e serviço de mesa profissional.

Descricao Completa

Esta espátula de 19.7 cm foi concebida para untar e espalhar de forma eficiente manteiga, compotas ou queijos cremosos. Combina a durabilidade do aço inoxidável com o conforto de um cabo de madeira, tornando-a um utensílio prático para o serviço de mesa.

Espátula para Barrar — Espátula para Untar — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável e Madeira
Comprimento	19.7 cm
Largura	3.3 cm
Peso	0.04 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, pastelarias, cafés com serviço de mesa e restaurantes que servem pão e acompanhamentos. Adequada para untar pão, tostas ou bolachas com manteiga, compotas, patês ou queijos cremosos em qualquer estabelecimento de restauração.

Espátula para Untar — Principais Vantagens

A lâmina em aço inoxidável assegura uma aplicação suave e higiénica. O cabo de madeira oferece um manuseamento confortável e seguro, mesmo em uso contínuo. É um utensílio prático e resistente para o dia-a-dia em cozinhas profissionais e serviço de mesa.

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 madeira, proporcionando um toque natural e confortável.

É adequada para máquinas de lavar loiça industriais?

Devido ao cabo de madeira, recomenda-se a lavagem manual para preservar a integridade do material e prolongar a vida útil da espátula.

Qual o comprimento total da espátula?

Esta espátula tem um comprimento total de 19.7 cm, ideal para manuseamento preciso e confortável.

Para que tipo de alimentos é esta espátula mais indicada?

É ideal para untar e espalhar alimentos cremosos como manteiga, margarina, compotas, geleias, patês e queijos frescos ou cremosos.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?

A quantidade mínima de encomenda para esta espátula é de 12 unidades, adequada para equipar o seu estabelecimento profissional.