

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 de Silicone Alta Temperatura 42,5 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP398140	Modelo:	P398140
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661389143

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P398140
EAN	8421661389143
Material	Silicone
Cor	Branco

Descricao Resumida

Espátula de silicone de alta temperatura (até 260 °C) com 42,5 cm, ideal para misturar, raspar e espalhar em cozinhas profissionais. Cabo ergonómico e orifício para pendurar.

Descricao Completa

Esta espátula de silicone de alta temperatura, com 42,5 cm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a manipulação de alimentos em ambientes de cozinha profissional, suportando temperaturas até 260 °C.

Espátula Silicone Alta Temperatura — Espátula de Silicone — Características Técnicas

Material	Silicone
Cor	Branco
Largura	7 cm
Profundidade	42,5 cm
Altura	7 cm
Peso	0,1 kg
Resistência à Temperatura	Até 260 °C

Aplicações Profissionais

Esta espátula é indispensável em pastelarias, padarias, cozinhas de hotelaria, cantinas escolares e empresariais, e em qualquer restaurante ou food truck que exija a manipulação de ingredientes a altas temperaturas. É ideal para misturar massas, raspar tachos e tigelas, ou espalhar cremes e molhos em superfícies quentes.

Espátula de Silicone — Principais Vantagens

- **Alta Resistência Térmica:** Suporta até 260 °C, perfeita para uso em confeitão e pastelaria.
- **Flexibilidade e Durabilidade:** O silicone moldado oferece flexibilidade para raspar e misturar, com a robustez necessária para uso intensivo.

- **Cabo Ergonómico:** Desenhado para evitar a retenção de calor e proporcionar um manuseamento confortável e seguro.
- **Versatilidade:** Adequada para misturar, dobrar, raspar, espalhar e outras tarefas na cozinha.
- **Armazenamento Prático:** Inclui um orifício no cabo para pendurar, otimizando o espaço de arrumação.

Qual a temperatura máxima que esta espátula suporta?

Esta espátula de silicone foi concebida para suportar temperaturas elevadas, até 260 °C, sendo ideal para aplicações quentes em cozinhas profissionais.

O cabo da espátula aquece durante a utilização?

Não, o cabo desta espátula é especificamente desenhado para evitar a retenção de calor, garantindo um manuseamento confortável e seguro mesmo em ambientes quentes.

Esta espátula é adequada para raspar tachos e tigelas?

Sim, o design flexível e robusto da cabeça de silicone torna-a perfeita para raspar, misturar e espalhar massas ou cremes em tachos e tigelas sem danificar as superfícies.

Como deve ser armazenada esta espátula?

A espátula possui um orifício na extremidade do cabo, permitindo que seja convenientemente pendurada, otimizando o espaço e mantendo a cozinha organizada.

Pode ser utilizada em contacto direto com alimentos?

Sim, o material de silicone é seguro para contacto com alimentos, sendo adequado para todas as fases de preparação em cozinhas profissionais e pastelarias.