

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Espátula Reta de Aço Inoxidável 30 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB737830E	Modelo:	737830E
Marca:	IBILI	EAN:	8411922448672

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	737830E
EAN	8411922448672
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula reta de 30 cm em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Durável, higiênica e resistente a altas temperaturas, perfeita para virar, espalhar e manusear alimentos.

Descricao Completa

Ferramenta essencial para a preparação de alimentos em cozinhas profissionais, esta espátula de aço inoxidável 18/10 com cabo em polipropileno garante durabilidade e higiene. Ideal para o serviço contínuo em restaurantes e hotéis, assegura precisão em tarefas de confeitaria e empratamento.

espátula inox profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10 e Polipropileno (PP)
Comprimento	30 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou para o gestor de pastelaria que necessita de utensílios fiáveis para o dia a dia. A sua simplicidade e robustez tornam-na perfeita para o serviço contínuo em snacks-bares e cafetarias, garantindo eficiência na preparação e empratamento de diversas iguarias.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta espátula assegura resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene alimentar. O cabo em polipropileno oferece uma pega ergonómica e segura, mesmo durante longos períodos de utilização intensiva, diferenciando-se pela sua relação qualidade-preço vantajosa para estabelecimentos com orçamento controlado.

Perguntas Frequentes

Qual o material da lâmina da espátula?

A lâmina é fabricada em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão.

O cabo oferece uma pega confortável?

Sim, o cabo é feito de polipropileno (PP), um material que proporciona uma aderência segura e confortável, mesmo em ambientes de trabalho húmidos.

Qual a dimensão desta espátula?

A espátula tem um comprimento total de 30 cm, ideal para diversas tarefas na cozinha profissional.

Este produto pode ser comprado individualmente?

Este modelo tem uma quantidade mínima de encomenda de 6 unidades, sendo ideal para renovar o stock de utensílios em cozinhas profissionais.

O material é adequado para uso alimentar intensivo?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de grau alimentar, seguro para contacto com alimentos e resistente a múltiplas lavagens, garantindo a conformidade com as normas de higiene.