

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 Angulada Inox 10 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB737910E	Modelo:	737910E
Marca:	IBILI	EAN:	8411922448689

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	737910E
EAN	8411922448689

Material

Inox

Descrição Resumida

Espátula angulada de 10 cm em aço inoxidável 18/10, ideal para manusear e servir com precisão em cozinhas profissionais. Durável, higiênica e fácil de limpar.

Descrição Completa

Ferramenta essencial para a preparação e empratamento, esta espátula acodada de 10 cm em aço inoxidável 18/10 com cabo em PP garante precisão e durabilidade nas cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Ideal para o movimento rápido em períodos de rush ou para o mise en place meticuloso, aumenta a eficiência do serviço.

espátula acodada inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10, PP
Comprimento da Lâmina	10 cm
Quantidade Mínima de Pedido	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares, pastelarias, pizzarias e restaurantes tradicionais. O Gestor de F&B de unidades com serviço contínuo beneficia da resistência e facilidade de limpeza, assegurando a rapidez necessária durante os picos de serviço.

Espátula acodada — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere elevada resistência à corrosão e durabilidade, mesmo em ambientes de cozinha intensivos. O cabo ergonómico em PP assegura uma pega firme e confortável, minimizando o risco de deslizamentos durante o manuseamento. A conformidade com normas de segurança alimentar é garantida pelo material de qualidade superior.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal desta espátula acodada?

A lâmina é fabricada em Aço Inoxidável 18/10 e o cabo em Polipropileno (PP).

Qual a dimensão exata da lâmina?

A lâmina desta espátula mede 10 cm de comprimento.

Este utensílio é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para snack-bares, pastelarias, roulotes, restaurantes de cozinha tradicional e outros estabelecimentos de restauração com cozinha profissional.

É necessário encomendar um mínimo de unidades?

Sim, a quantidade mínima de pedido para este produto é de 6 unidades.

Como este utensílio contribui para a higiene na cozinha?

O aço inoxidável 18/10 é um material não poroso e resistente à corrosão, facilitando a limpeza e desinfeção, o que é crucial para cumprir as normas de segurança alimentar.