

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 Acodada 30 cm, Aço Inoxidável 18/10 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB737930E	Modelo:	737930E
Marca:	IBILI	EAN:	8411922448726

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	737930E

EAN	8411922448726
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula acodada de 30 cm em aço inoxidável 18/10, ideal para manuseamento preciso de alimentos em cozinhas profissionais. Durável e higiênica.

Descricao Completa

Espátula acoada em Aço Inoxidável 18/10 e polipropileno (PP) com 30 cm de comprimento, ideal para manuseamento e viragem de alimentos em cozinhas profissionais. Essencial para o mise en place e serviço contínuo em restaurantes e pastelarias.

espátula acoada inox — Características Técnicas

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

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes tradicionais portugueses e pastelarias que necessitam de precisão na viragem de alimentos. Para o proprietário de snack-bar que procura utensílios duráveis e funcionais para o dia-a-dia.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de aço inoxidável 18/10 e polipropileno confere a esta espátula acoada uma elevada resistência à corrosão e durabilidade, mesmo em ambientes de cozinha intensiva. O design ergonómico do cabo em PP garante um manuseamento confortável e seguro durante longos períodos de uso, facilitando tarefas como virar bifes ou crepes.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta espátula acoada?

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

Qual o comprimento total desta espátula?

O comprimento total da espátula acoada é de 30 cm.

Este utensílio é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares e roulotes a restaurantes tradicionais e pastelarias, dada a sua versatilidade e durabilidade.

É necessário encomendar um mínimo de unidades?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para esta espátula é de 6 unidades.

Quais as vantagens de usar aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão, é higiénico, não reage com alimentos e mantém o seu brilho e integridade mesmo com uso intensivo e lavagens frequentes, garantindo uma longa vida útil ao utensílio.