

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula de Silicone com Cabo em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	IB763900	Modelo:	763900
Marca:	IBILI	EAN:	8411922203110

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	763900
EAN	8411922203110

Descricao Resumida

Espátula de silicone com cabo em aço inoxidável 18/0, ideal para pastelaria e confeitaria profissional. Garante flexibilidade, higiene e durabilidade em qualquer cozinha.

Descricao Completa

Espátula de alta resistência com lâmina em silicone e cabo em aço inoxidável 18/10, ideal para manusear massas e cremes em cozinhas profissionais. O material garante durabilidade e higiene, permitindo um uso intensivo em serviços de pastelaria e restauração.

espátula silicone — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material Lâmina	Silicona
Material Cabo	Aço Inoxidável 18/10
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cozinhas de restaurantes e serviços de catering. O Chef de pastelaria que necessita de precisão no manuseamento de cremes e massas delicadas, ou o gestor de cozinha em estabelecimentos com alta rotatividade de serviço, beneficiarão da durabilidade e funcionalidade desta espátula de silicone.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de uma lâmina em silicone flexível, que não risca superfícies, com um cabo robusto em aço inoxidável 18/10, assegura uma longa vida útil e conformidade com as normas de higiene em cozinhas profissionais. A qualidade do material garante resistência a temperaturas e facilidade de limpeza, essenciais para o dia-a-dia de um restaurante ou pastelaria.

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade desta espátula de silicone em aço inox?

Esta espátula é perfeita para misturar, raspar e espalhar ingredientes como cremes, massas e coberturas em confeitaria e cozinha profissional, sem danificar recipientes.

O silicone utilizado é seguro para uso alimentar?

Sim, os materiais utilizados são de qualidade alimentar, garantindo segurança e conformidade para uso em cozinhas profissionais.

O cabo em aço inox é resistente?

Sim, o cabo é fabricado em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua robustez, durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinhas profissionais.

Qual a quantidade mínima de compra desta espátula?

A quantidade mínima de encomenda para esta espátula é de 6 unidades.

É fácil de limpar esta espátula de silicone?

Sim, o material de silicone é liso e não poroso, facilitando a limpeza manual ou em máquina de lavar loiça profissional, garantindo a máxima higiene.