

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula Tamagoyaki Nylon Resistente a 210°C

Informacoes do Produto

SKU:	IB738770	Modelo:	738770
Marca:	IBILI	EAN:	8411922454383

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	738770
EAN	8411922454383
Material	Plástico

Descricao Resumida

Espátula Tamagoyaki em nylon, resistente a temperaturas até 210°C. Ideal para manusear alimentos delicados e proteger superfícies antiaderentes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta espátula Tamagoyaki, fabricada em nylon de alta qualidade, é projetada para suportar temperaturas até 210°C, garantindo durabilidade e segurança no manuseamento de alimentos quentes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material	Nylon
Temperatura Máxima	210°C

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha asiática, sushi bares, estabelecimentos de fusão e catering que preparem pratos como Tamagoyaki. A sua forma específica e material resistente ao calor tornam-na indispensável para virar e manusear omeletes japonesas e outros alimentos delicados em superfícies antiaderentes.

Espátula Tamagoyaki — Principais Vantagens

- **Resistência Térmica:** Suporta até 210°C, adequada para uso contínuo em altas temperaturas.
- **Proteção de Superfícies:** O nylon evita riscos em panelas e frigideiras antiaderentes.
- **Design Otimizado:** Formato específico para a confecção de Tamagoyaki, facilitando o manuseamento.
- **Higiene e Limpeza:** Material não poroso que facilita a limpeza e manutenção.
- **Durabilidade:** Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais.

Qual o material desta espátula e quais as suas vantagens?

A espátula é fabricada em nylon, um material conhecido pela sua resistência ao calor (até 210°C) e por ser seguro para uso em superfícies antiaderentes, evitando riscos e prolongando a vida útil do seu equipamento de confecção.

É possível utilizar esta espátula noutros pratos além do Tamagoyaki?

Sim, embora seja otimizada para Tamagoyaki, a sua forma e material tornam-na excelente para virar e manusear outros alimentos delicados, como panquecas, crepes ou peixe, especialmente em frigideiras antiaderentes.

Esta espátula é segura para máquinas de lavar louça industriais?

O nylon é um material resistente e geralmente seguro para lavagem em máquinas de lavar louça. Contudo, para prolongar a vida útil do utensílio, recomenda-se verificar as instruções específicas de lavagem do fabricante.

Qual a importância da resistência a 210°C para uma espátula?

A resistência a altas temperaturas é crucial para evitar que a espátula derreta ou deforme durante a confeção, especialmente em frigideiras quentes. Garante segurança alimentar e durabilidade do utensílio em ambientes de cozinha profissional.

Esta espátula é adequada para uso em cozinhas com grande volume de produção?

Sim, a sua construção em nylon robusto e a resistência a altas temperaturas tornam-na apta para o uso intensivo exigido em cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho, garantindo eficiência e durabilidade.