

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 rapido
ao produto

Espátula Longa para Mexer Alimentos em Equipamento Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.78.143	Modelo:	Espátula longa (tipos 2-S, L, XL)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Espátula longa (tipos 2-S, L, XL)

Descricao Resumida

Espátula longa para mexer e manusear alimentos em cubas de equipamentos de confeção profissionais. Ideal para uso intensivo em cozinhas industriais e restauração.

Descricao Completa

Esta espátula longa foi concebida para mexer e manusear alimentos em cubas de equipamentos de confeção profissionais, garantindo uma operação eficiente e segura em ambientes de produção intensiva.

Características Técnicas

Tipo	Longa (disponível em variantes 2-S, L, XL)
Função	Mexer e manusear alimentos
Aplicação	Equipamentos de confeção profissionais com cuba

Aplicações Profissionais

Esta espátula é ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de produção, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de hotelaria e empresas de catering. É igualmente útil em cozinhas industriais e estabelecimentos que utilizam equipamentos de confeção multifuncionais para grandes quantidades de alimentos, desde tascas a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa.

Espátula Longa — Principais Vantagens

Permite mexer e virar alimentos em cubas profundas com maior segurança e ergonomia. A sua construção robusta assegura durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes de cozinha profissional, otimizando a preparação de grandes volumes e garantindo a homogeneidade dos cozinhados.

Para que tipo de equipamento é esta espátula adequada?

Esta espátula é concebida para ser utilizada em equipamentos de confeção profissionais com cubas, como os multifuncionais de grande capacidade, facilitando o manuseamento de grandes volumes de alimentos.

Quais as vantagens de uma espátula longa em cozinhas profissionais?

Uma espátula longa permite alcançar o fundo de cubas profundas com maior facilidade, melhorando a ergonomia do operador e a segurança ao mexer grandes volumes de alimentos, reduzindo o risco de queimaduras ou salpicos. ?

Esta espátula é resistente a altas temperaturas?

?

Sim, sendo um utensílio desenvolvido para uso profissional, esta espátula é fabricada com materiais resistentes, concebidos para suportar as temperaturas elevadas típicas dos processos de confeção em cozinhas industriais.

Como se deve limpar e manter esta espátula?

Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. É importante seguir as normas de higiene alimentar e garantir que a espátula está completamente seca antes de ser guardada.

Existem diferentes tamanhos ou variantes desta espátula?

Sim, esta espátula longa está disponível em diferentes variantes, designadas como 2-S, L e XL. Estas opções permitem adaptar o utensílio às necessidades específicas de manuseamento e ao volume de alimentos a preparar.