

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

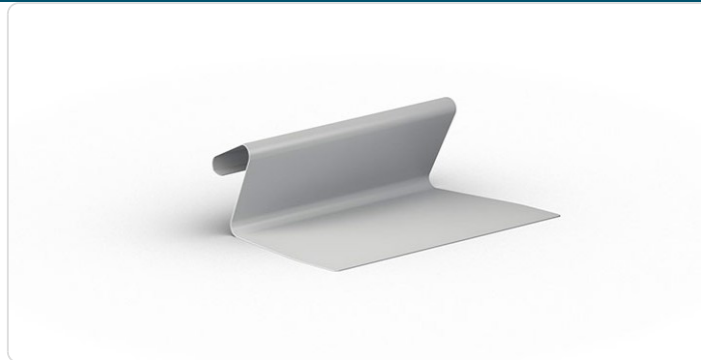


Espátula para Cozinha Profissional 330mm

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.77.042	Modelo:	Espátula 33 (largura 330mm)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Espátula 33 (largura 330mm)

Descricao Resumida

Espátula robusta de 330 mm para manuseamento eficiente de alimentos em equipamentos de confeção profissionais, ideal para mexer, virar e retirar.

Descricao Completa

Esta espátula de 330 mm foi concebida para o manuseamento eficiente de alimentos em equipamentos de confeção de grande volume. A sua largura permite mexer, virar e retirar ingredientes de forma prática e segura em cubas de cocção profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Largura	330 mm

Aplicações Profissionais

Esta espátula é um utensílio indispensável em diversas cozinhas profissionais, incluindo cantinas escolares e empresariais, restaurantes de grande volume, serviços de catering, e cozinhas industriais. É ideal para o manuseamento de grandes quantidades de alimentos em panelas, tachos e cubas de confeção, facilitando tarefas como mexer guisados, virar carnes ou retirar porções de legumes.

Espátula para Cozinha — Principais Vantagens

- ****Eficiência no Manuseamento:**** A largura de 330 mm permite cobrir uma área maior, otimizando o tempo de preparação e serviço.
- ****Durabilidade:**** Construção robusta para resistir ao uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes.
- ****Higiene:**** Material fácil de limpar, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene alimentar.
- ****Segurança:**** Permite manusear alimentos quentes a uma distância segura, reduzindo o risco de queimaduras.
- ****Versatilidade:**** Adequada para uma vasta gama de alimentos e tipos de confeção.

Qual o material desta espátula?

A informação sobre o material específico não foi fornecida, mas é um utensílio projetado para uso profissional intensivo.

É adequada para panelas antiaderentes?

Sem informação sobre o material, não podemos garantir a compatibilidade com superfícies antiaderentes. Recomenda-se verificar o material para evitar danos. ?

Como deve ser limpa esta espátula?

Para garantir a higiene, a espátula deve ser lavada com água quente e detergente após cada utilização, podendo ser desinfetada conforme as normas da sua cozinha.

Qual a durabilidade esperada para uso profissional?

Sendo um utensílio para cozinha profissional, é construída para suportar o uso intensivo diário, oferecendo uma longa vida útil com os devidos cuidados e manutenção.

Pode ser utilizada em altas temperaturas?

Sim, esta espátula é projetada para o ambiente de cozinha profissional, onde o manuseamento de alimentos a altas temperaturas é uma prática comum.