

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

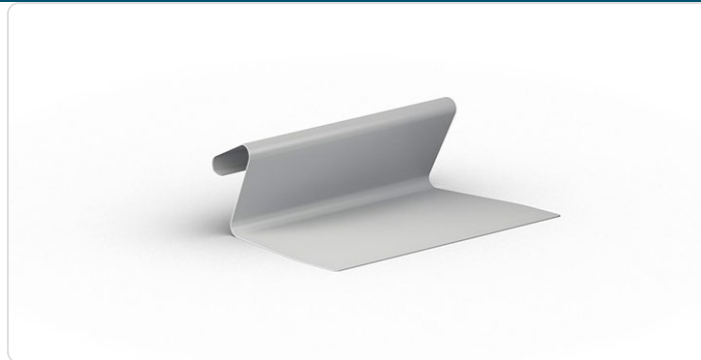


Espátula de Cozinha Profissional 250 mm para Confeção

Informacoes do Produto

SKU:	RT60.71.643	Modelo:	Espátula 25 (largura 250mm)
Marca:	RATIONAL	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	RATIONAL
Modelo	Espátula 25 (largura 250mm)

Descricao Resumida

Espátula profissional de 250 mm de largura, ideal para mexer, virar e retirar alimentos em equipamentos de confeção de grande volume. Durável e eficiente para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Facilite a manipulação de alimentos nas suas preparações com esta espátula de 250mm de largura, concebida para o iVario Pro. Ideal para mexer, virar e retirar ingredientes com precisão, otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais com alta exigência de produtividade.

espátula 250mm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Largura	250 mm
Categoria	Acessórios

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha profissional que gere um restaurante com grande volume de serviço ou um gestor de hotelaria que necessite de eficiência na preparação de grandes quantidades de alimentos, esta espátula é essencial. É perfeitamente adequada para operações em cozinhas industriais, unidades de catering e estabelecimentos de restauração rápida que exigem utensílios robustos e específicos para equipamentos como o iVario Pro.

Porquê Escolher Este Equipamento

A largura de 250mm desta espátula universal garante uma cobertura ampla ao manipular grandes volumes de alimentos no iVario Pro, reduzindo o tempo de serviço. O seu design ergonómico permite um controlo preciso, minimizando o risco de danificar o equipamento ou os alimentos, ao contrário de utensílios genéricos que podem não ter a adaptação perfeita.

Perguntas Frequentes

Esta espátula é exclusiva para o iVario Pro?

Embora concebida para o iVario Pro, a sua versatilidade e dimensões tornam-na uma excelente opção para a manipulação de alimentos em diversas cubas e equipamentos de cozinha profissional.

?

Qual a principal vantagem desta espátula face a outras mais pequenas?

?

A sua largura de 250mm permite manusear maiores quantidades de alimentos de forma eficiente, acelerando processos em períodos de grande movimento.

É feita de que material?

As especificações fornecidas não detalham o material, mas é um acessório concebido para o iVario Pro, garantindo compatibilidade e resistência adequadas.

Posso usar esta espátula para retirar molhos?

Sim, a sua largura e formato permitem retirar eficazmente molhos e outros alimentos de bases de cubas com superfícies maiores.

Qual a garantia deste acessório?

A garantia padrão para acessórios de equipamentos profissionais aplica-se. Consulte os termos e condições da Hotelequip para mais detalhes.