

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



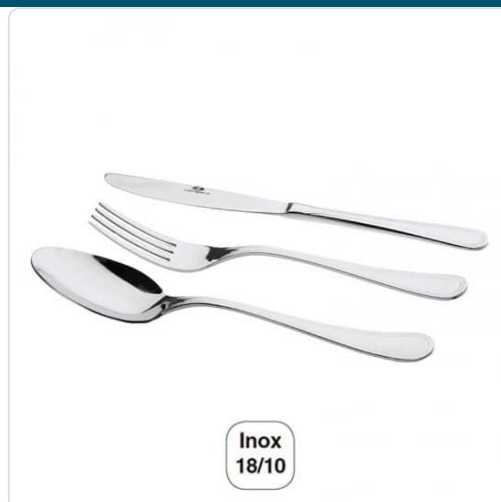
Hotelequip.pt

Espátula para Bolo em Inox 18/10, 2,5mm Espessura

Informacoes do Produto

SKU:	LA33416	Modelo:	LA33416
Marca:	LACOR	EAN:	8414271334160

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA33416
EAN	8414271334160
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula para bolo em inox 18/10 com 2,5mm de espessura, ideal para corte e serviço de sobremesas em cozinhas profissionais e pastelarias.

Descricao Completa

Acolite a precisão na sua cozinha com esta espátula para bolo em Inox 18/10, com 2,5mm de espessura e 206mm de comprimento, ideal para confeitaria profissional.

espátula para bolo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Inox 18/10
Espessura	2,5 mm
Medidas	206 x 47 x 40 mm
Peso	50 g

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias e serviços de catering que exigem precisão no corte e apresentação de bolos. Para o pasteleiro que necessita de uma ferramenta fiável para o serviço contínuo durante o pico de produção ou para a finalização de sobremesas em buffets de hotelaria.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em Inox 18/10 garante máxima higiene e durabilidade, resistindo à corrosão mesmo em ambientes de cozinha profissional com lavagens frequentes. A espessura de 2,5mm confere robustez para um manuseamento seguro e eficaz, enquanto o design ergonómico assegura conforto ao longo do serviço.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta espátula para bolo?

A espátula é fabricada em Aço Inoxidável 18/10, garantindo alta resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Quais as dimensões desta espátula?

As medidas totais da espátula são 206 mm de comprimento, 47 mm de largura e 40 mm de altura.

Qual a espessura do Inox utilizada?

A espátula possui uma espessura de 2,5 mm em Aço Inoxidável 18/10, conferindo-lhe robustez e durabilidade.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta espátula?

Estabelecimentos de pastelaria, padaria, cozinhas profissionais e serviços de catering que necessitem de manusear bolos e sobremesas com precisão e higiene.

É uma espátula adequada para uso intensivo?

Sim, a sua construção em Inox 18/10 com 2,5mm de espessura confere a robustez e durabilidade necessárias para o uso intensivo em cozinhas profissionais.