

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula para Pizza em Aço Inoxidável 18/10 – 41 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA60424	Modelo:	LA60424
Marca:	LACOR	EAN:	8414271604249

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60424
EAN	8414271604249
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula profissional para pizza em aço inoxidável 18/10, com 41 cm de comprimento total. Essencial para manusear pizzas e outros produtos de forno em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta espátula para pizza, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma ferramenta robusta e higiênica, essencial para manusear pizzas e outros produtos de pastelaria e padaria com segurança e eficiência em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Comprimento Total	410 mm
Largura da Pá	170 mm
Altura	60 mm
Peso	0.38 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias, restaurantes com forno de lenha ou elétrico, snack-bares, roulotes e food trucks que servem pizzas, focaccias ou pão. Também útil em pastelarias e padarias para manusear massas e produtos de forno de grandes dimensões.

Espátula para Pizza – Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade superior.
- Superfície lisa e não porosa que garante máxima higiene e facilidade de limpeza.
- Design ergonómico que permite um manuseamento seguro e eficiente de produtos quentes.
- Versatilidade para uso com pizzas, pão, massas e outros produtos de forno.
- Resistência à corrosão e altas temperaturas, ideal para o ambiente de cozinha profissional.

Qual o material desta espátula para pizza?

Esta espátula é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão.

Para que tipo de aplicações é mais adequada?

É ideal para manusear pizzas, pão, focaccias e outras massas ou produtos de forno em pizzarias, restaurantes, snack-bares e pastelarias.

Como se deve limpar esta espátula?

Devido ao seu material em aço inoxidável, a espátula é muito fácil de limpar, podendo ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional.

Quais são as dimensões desta espátula?

A espátula possui um comprimento total de 410 mm, com uma largura de pá de 170 mm e uma altura de 60 mm.

É uma ferramenta resistente para uso diário?

Sim, a construção em aço inoxidável 18/10 confere-lhe uma elevada resistência e durabilidade, tornando-a perfeitamente adequada para o uso intensivo e diário em qualquer cozinha profissional.