

# 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 Grelhador Profissional Inox Cotovelo 32 cm para Chapa

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | LA60434 | Modelo: | LA60434       |
| Marca: | LACOR   | EAN:    | 8414271604348 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | LACOR         |
| Modelo   | LA60434       |
| EAN      | 8414271604348 |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Espátula de grelhador profissional em aço inoxidável com cotovelo de 32 cm, ideal para manusear alimentos em chapas e grelhadores com precisão e higiene.

### Descricao Completa

Essencial para a eficiência na cozinha profissional, a espátula de grelhador em aço inoxidável com design em cotovelo de 32 cm oferece a robustez e precisão necessárias. Concebida para o manuseamento ágil de alimentos em superfícies de confeitaria intensiva como chapas, grelhadores e char grills, assegura um desempenho superior no pico do serviço.

### espátula grelhador profissional — Características Técnicas

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Dimensões (C x L x A) | 320 x 120 x 50 mm |
| Peso                  | 250 g             |
| Material              | Aço Inoxidável    |

### Aplicações Profissionais

Para o cozinheiro de snack-bar ou food truck que necessita de virar hambúrgueres e sandes com rapidez numa chapa de alta rotação. Ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou churrasqueiras que gerem a confeitaria de carnes e peixes no grelhador, onde a durabilidade e a resistência a altas temperaturas são cruciais para um serviço contínuo e sem falhas.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Esta espátula de grelhador diferencia-se pelo seu design em cotovelo, que melhora a ergonomia e o controlo, reduzindo a fadiga do pulso em operações repetitivas. Fabricada em aço inoxidável, garante máxima higiene e conformidade com as exigências HACCP, sendo resistente à corrosão e fácil de limpar. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil, mesmo em cozinhas com produção intensiva.

### Perguntas Frequentes

Como a espátula com cotovelo beneficia o trabalho na chapa?

?

A curvatura ergonómica do cotovelo permite uma raspagem e um virar de alimentos mais eficaz, sem forçar o pulso, otimizando o manuseamento em grelhadores e chapas.

#### **É resistente a altas temperaturas de grelhadores e chapas?**

Sim, a espátula é fabricada em aço inoxidável, material conhecido pela sua alta resistência ao calor e durabilidade, ideal para uso contínuo em superfícies quentes.

#### **Qual a melhor forma de limpar e manter a espátula?**

Recomenda-se lavar com água morna e detergente neutro após cada uso. O aço inoxidável permite uma lavagem fácil e rápida, sendo também apto para máquina de lavar louça profissional.

#### **Esta espátula pode ser usada em todos os tipos de grelhadores?**

Sim, o seu design robusto e material de aço inoxidável tornam-na adequada para uso em grelhadores a carvão, a gás, elétricos e chapas, garantindo versatilidade na cozinha profissional.

#### **As dimensões da espátula são adequadas para manusear porções grandes?**

Com 32 cm de comprimento, é perfeitamente dimensionada para manusear desde pequenas porções até peças maiores, como bifes ou peixes inteiros, com segurança e controlo.