

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



Hotelequip.pt

Espátula de Pastelaria em Inox com Cabo Preto 35 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA60435	Modelo:	LA60435
Marca:	LACOR	EAN:	8414271604355

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60435
EAN	8414271604355
Cor	Preto
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula de pastelaria profissional com lâmina em aço inoxidável de 35 cm e cabo ergonómico preto. Ideal para alisar cremes e massas com precisão em cozinhas e pastelarias.

Descricao Completa

Esta espátula de inox com cabo preto, com 35 cm, é ideal para raspar tachos e misturar massas em cozinhas profissionais e pastelarias. As suas dimensões compactas facilitam o manuseamento durante o serviço contínuo.

espátula inox cabo preto — Características Técnicas

Dimensões	350 x 360 x 480 mm
Peso	100 g

Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro em pastelarias e padarias que necessita de precisão na confeção de massas e cremes. Adequada para estabelecimentos com produção intensiva de doçaria e salgados, garantindo eficiência na preparação do *mise en place*.

Porquê Escolher Este Equipamento

A lâmina em inox assegura durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene alimentar. O cabo ergonómico preto proporciona uma pega firme e confortável, essencial para longas horas de trabalho em cozinhas profissionais movimentadas.

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade desta espátula em inox?
Esta espátula é ideal para raspar tachos, misturar ingredientes e confeitar massas em pastelarias e cozinhas profissionais. ?

O material em inox é adequado para uso alimentar?

Sim, o inox é um material seguro e higiênico para uso alimentar, cumprindo as normas de segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais.

Qual o comprimento total desta espátula?

O comprimento total aproximado da espátula, incluindo o cabo, é de 350 mm.

O cabo preto oferece alguma vantagem?

O cabo preto é concebido para oferecer uma pega mais firme e ergonómica, reduzindo a fadiga durante a utilização prolongada em ambientes de cozinha profissional.

Este utensílio é fácil de limpar?

Sim, a superfície lisa do inox e o design simples facilitam a limpeza manual ou em máquinas lava-loiça industriais, assegurando a manutenção da higiene.