

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.



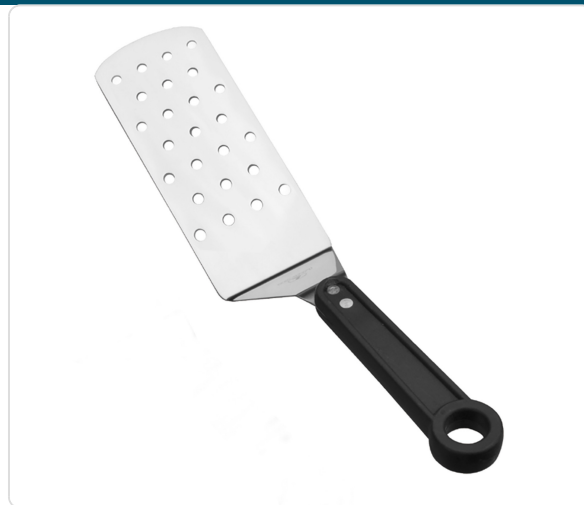
Acesso rápido
ao produto

Espátula Perfurada Inox 35 cm com Cabo Preto para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA60438	Modelo:	LA60438
Marca:	LACOR	EAN:	8414271604386

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60438
EAN	8414271604386
Cor	Preto
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula perfurada de 35 cm em aço inoxidável com cabo preto, ideal para manusear e escorrer alimentos em cozinhas profissionais. Ferramenta robusta e higiênica para uso diário.

Descricao Completa

Facilite o serviço contínuo em cozinhas profissionais com esta espátula perfurada em inox, ideal para virar e servir alimentos com precisão. O seu design perfurado minimiza a retenção de líquidos, garantindo apresentações mais limpas.

espátula perfurada inox — Características Técnicas

Dimensões aproximadas	47,5 x 34,5 x 41,0 cm
Peso	100 g
Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Preto

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef de cozinha em restaurantes de média dimensão e pastelarias que necessitam de utensílios eficientes para a preparação e serviço. Essencial em serviços de catering e eventos para garantir agilidade no empratamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais. O cabo ergonómico preto proporciona uma pega confortável e segura, mesmo durante longos períodos de uso, reduzindo a fadiga do utilizador.

Perguntas Frequentes

De que material é feita esta espátula perfurada?

A espátula é fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene para cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem do design perfurado?

O design perfurado permite que líquidos e gorduras escorram, mantendo os alimentos mais secos e facilitando a apresentação.

É adequada para uso intensivo em cozinhas de grande volume?

Sim, a sua construção robusta em inox e o cabo ergonómico foram concebidos para resistir ao uso contínuo em ambientes de restauração exigentes.

Quais as dimensões aproximadas desta espátula?

As dimensões aproximadas são 47,5 x 34,5 x 41,0 cm, oferecendo um bom equilíbrio entre manobrabilidade e área de superfície.

O cabo preto oferece alguma vantagem específica?

Sim, o cabo preto ergonómico proporciona uma aderência segura e confortável, essencial para o manuseamento durante longos turnos e para reduzir o risco de escorregamento.