

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Espátula Mini Acodada para Pastelaria, 19 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA60442	Modelo:	LA60442
Marca:	LACOR	EAN:	8414271604423

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60442
EAN	8414271604423

Descricao Resumida

Espátula mini acodada de 19 cm, ideal para trabalhos de precisão em pastelaria. Perfeita para alisar coberturas e decorar bolos, tartes e doces com detalhe.

Descricao Completa

Uma espátula compacta e versátil, ideal para a finalização precisa de pratos e sobremesas. Com dimensões reduzidas, facilita o manuseamento em tarefas de detalhe na cozinha profissional.

Espátula Mergulhada Mini — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões	190 x 30 x 50 mm
Peso	100 g

Aplicações Profissionais

Essencial para pastelarias que necessitam de precisão na decoração de bolos e doces. Ideal para chefs em restaurantes de pequena e média dimensão que realizam o serviço de empratamento com atenção aos detalhes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção robusta e design ergonómico garantem durabilidade e conforto em uso contínuo. O tamanho compacto permite um controlo superior em tarefas delicadas, assegurando um acabamento profissional.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta espátula?

O material específico não foi fornecido nos dados, mas é concebida para uso profissional em cozinhas.

?

As dimensões são adequadas para cozinhas de snack-bar?

Sim, as dimensões compactas de 190 x 30 x 50 mm são ideais para tarefas de precisão em espaços mais reduzidos como snack-bares ou roulotes.

É resistente para uso intensivo?

A construção robusta sugere durabilidade para o uso profissional em cozinhas, garantindo um bom desempenho em tarefas repetitivas.

Pode ser usada para empratamento?

Completamente. A sua dimensão e design são perfeitos para a finalização de pratos, permitindo um controlo preciso em tarefas de empratamento.

Qual a utilidade da forma mergulhada?

A forma mergulhada da espátula confere maior precisão e controlo ao espalhar ou moldar ingredientes, especialmente em texturas mais cremosas ou delicadas, sendo útil em confeitaria e empratamento.