

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



Hotelequip.pt

Espátula para Peixe e Alimentos Flexível 30 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA60726	Modelo:	LA60726
Marca:	LACOR	EAN:	8414271607264

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA60726
EAN	8414271607264
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula profissional em aço inoxidável 18/10 com silicone, ideal para virar peixe e outros alimentos delicados. Protege superfícies antiaderentes e permite escoar gordura.

Descricao Completa

Manuseie os seus ingredientes com precisão graças a esta espátula de peixe, concebida em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão. A sua flexibilidade permite virar alimentos delicados sem danificar superfícies antiaderentes, tornando-a indispensável em cozinhas profissionais durante o serviço contínuo.

espátula de peixe profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Comprimento Total	30 cm
Medida Paleta	18 x 8 cm
Dimensões (L x P x A)	290 x 90 x 30 mm
Peso	75 g
Revestimento da Borda	Silicone
Aptidão para Loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de média dimensão, pastelarias e estabelecimentos de snack-bar que necessitam de um utensílio versátil para manusear uma variedade de pratos. O gestor de cozinha que procura otimizar o tempo de serviço em momentos de pico beneficiará da sua eficiência ao virar alimentos com cuidado.

Espátulas / Pinças — Principais Vantagens

A combinação de aço inoxidável 18/10 de alta qualidade com um revestimento de silicone na borda garante a proteção de superfícies antiaderentes, prolongando a vida útil dos seus equipamentos de confeção. As ranhuras estrategicamente colocadas permitem a drenagem eficaz de gorduras,

contribuindo para pratos mais saudáveis e um serviço mais higiênico, sendo ainda fácil de limpar e apta para máquina de lavar loiça.

Perguntas Frequentes

Esta espátula pode ser usada em superfícies de indução?

Sim, o revestimento de silicone protege as superfícies, incluindo as de indução, contra riscos.

Qual a principal vantagem do material em aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade, sendo higiênico e fácil de manter em ambientes de cozinha profissional.

As ranhuras da espátula têm alguma função específica?

Sim, as ranhuras permitem que o excesso de gordura ou líquidos escorra, ajudando a obter um resultado final mais leve e saudável.

Esta espátula é adequada para pastelarias?

Sim, a sua flexibilidade e a borda de silicone tornam-na ideal para manusear bolos, tortas e outros produtos de pastelaria delicados sem os danificar.

Qual o tamanho exato da parte funcional da espátula?

A medida da paleta é de 18 cm de comprimento por 8 cm de largura, oferecendo uma boa área de superfície para virar alimentos.