

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 Inox 18/10 Monobloco 34.5 cm para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	LA62506	Modelo:	LA62506
Marca:	LACOR	EAN:	8414271625060

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62506
EAN	8414271625060
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula monobloco em aço inoxidável 18/10 de 34.5 cm, ideal para pastelaria e manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais. Robusta e higiénica.

Descricao Completa

Esta espátula de inox, com 34,5 cm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a manipulação de massas e cremes em pastelarias e cozinhas profissionais. O seu design monobloco garante robustez e higiene, facilitando a limpeza e prevenindo a acumulação de resíduos, crucial para a manutenção das normas HACCP.

espátula inox — Características Técnicas

Comprimento	34,5 cm
Peso	115 g
Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões Gerais	350 x 80 x 50 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias e unidades de catering que necessitam de utensílios fiáveis e fáceis de limpar. A sua construção monobloco previne a proliferação de bactérias, sendo uma escolha segura para estabelecimentos que cumprem rigorosos controlos de higiene.

Porquê Escolher Esta Espátula

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a esta espátula uma elevada resistência à corrosão e durabilidade, mesmo com uso intensivo. O design monobloco, sem junções, simplifica a higienização, cumprindo os requisitos de segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Que tipo de aço é utilizado nesta espátula?

Utiliza aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade.

?

Qual a principal vantagem do design monobloco?

O design monobloco elimina fendas e junções, facilitando a limpeza e prevenindo a acumulação de bactérias, o que é essencial para a higiene alimentar.

Esta espátula é adequada para uso em máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é resistente às condições de operação de máquinas de lavar loiça industriais.

Qual o peso desta espátula?

O peso desta espátula é de 115 gramas.

Esta espátula é recomendada para que tipo de estabelecimentos?

É recomendada para pastelarias, padarias, cozinhas profissionais e unidades de catering que valorizam a higiene, durabilidade e facilidade de manutenção.