

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 Silicone Pastelaria 23cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA64428	Modelo:	LA64428
Marca:	LACOR	EAN:	8414271644283

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA64428
EAN	8414271644283
Material	Silicone

Descricao Resumida

Espátula de silicone flexível, formato "língua de gato", ideal para raspar e misturar massas e cremes. Alta resistência e fácil limpeza, com 23 cm.

Descricao Completa

A flexibilidade e resistência ao calor são cruciais em qualquer linha de confeitaria. Esta espátula de silicone, com o seu formato 'língua de gato' de 23 cm, é um utensílio indispensável para garantir a máxima extração de ingredientes e a mistura homogênea de preparações delicadas, otimizando o seu 'mise en place' diário e reduzindo o desperdício.

Espátula silicone pastelaria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (C x L x A)	230 x 50 x 10 mm
Peso	65 g
Material	Silicone

Aplicações Profissionais

Para o pasteleiro em pastelarias artesanais ou o chef de cozinha em restaurantes de bairro, esta espátula é perfeita para raspar tigelas e misturar ingredientes delicados sem desperdícios, garantindo a rotação de stock eficiente e a consistência das suas preparações. É igualmente ideal para o auxiliar de cozinha em cafés ou cantinas, na confeção de pequenas quantidades de molhos e cremes, dada a sua ergonomia e facilidade de limpeza para um serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

Espátulas de silicone duráveis são um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional. Este modelo destaca-se pela sua composição em silicone de alta qualidade, que garante uma resistência excecional a altas temperaturas e ao uso intensivo, sem riscar superfícies delicadas como tachos antiaderentes. A sua flexibilidade permite uma adaptação perfeita aos contornos de qualquer recipiente, otimizando a recolha de todos os ingredientes e contribuindo para o cumprimento rigoroso das normas HACCP, graças à sua superfície não porosa e de fácil higienização.

Perguntas Frequentes

Esta espátula é resistente a altas temperaturas?

Sim, o silicone de alta qualidade utilizado nesta espátula é concebido para resistir a temperaturas elevadas comuns em confeitaria e cozinha, sem deformar ou libertar substâncias nocivas.

Quais são as dimensões exatas desta espátula de silicone?

A espátula possui dimensões de 230 mm de comprimento, 50 mm de largura e 10 mm de profundidade, com um peso de apenas 65 gramas, tornando-a leve e fácil de manusear e armazenar.

É fácil limpar e manter a espátula após o uso?

Graças ao seu material de silicone antiaderente e não poroso, a limpeza é extremamente simples. Pode ser lavada à mão com água e detergente neutro ou colocada na máquina de lavar louça profissional.

Em que tipo de recipientes esta espátula é mais eficaz?

A sua flexibilidade e formato anatômico "língua de gato" tornam-na ideal para raspar e recolher massas, cremes e molhos de todo o tipo de tigelas, taças e tachos, sem riscar as superfícies delicadas.

Este utensílio é adequado para uso em pastelarias com produção intensiva?

Sim, a durabilidade e resistência do silicone, aliadas à sua ergonomia, tornam esta espátula perfeitamente adequada para o uso contínuo e intensivo exigido em pastelarias, padarias e cozinhas profissionais com altos volumes de produção.