

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 de Peixe Profissional 36,5 cm | Nylon e Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	LA68276	Modelo:	LA68276
Marca:	LACOR	EAN:	8414271682766

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA68276
EAN	8414271682766
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula de peixe profissional em nylon e aço inoxidável, com 36,5 cm de comprimento. Resiste até 210°C, é livre de BPA e apta para lava-louças. Perfeita para manusear alimentos delicados em cozinhas de produção.

Descricao Completa

Com um design flexível e lâmina em nylon com lâmina biselada, esta espátula de peixe facilita o manuseamento e viragem de alimentos em cozinhas profissionais. As suas ranhuras permitem o escoamento de gordura, sendo ideal para o dia-a-dia em restaurantes e pastelarias.

espátula de peixe — Características Técnicas

Material	Nylon e aço inoxidável
Gancho para Pendurar	Sim, em silicone
Temperatura Máxima de Uso	Até 210°C
Livre de BPA	Sim
Apto para Lava-loiça	Sim
Dimensões da Lâmina	8 x 14,5 cm
Comprimento Total	36,5 cm
Dimensões Gerais	370 x 100 x 70 mm
Peso	120 g

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha em restaurantes com serviço contínuo, esta espátula de peixe é perfeita para a confeção de pratos que exigem viragens precisas. O seu design com ranhuras é também uma mais-valia para pastelarias que trabalham com produtos delicados, garantindo a remoção do excesso de gordura e mantendo a integridade do alimento durante o manuseamento.

Espátula de Peixe — Principais Vantagens

A flexibilidade superior desta espátula, combinada com uma lâmina biselada fina, permite deslizar facilmente por baixo dos alimentos sem os danificar. O material em nylon resiste a altas temperaturas (até 210°C), assegurando durabilidade e segurança alimentar, sendo ainda livre de BPA e apta para máquina de lavar loiça para máxima higiene e conveniência.

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade das ranhuras na espátula?

As ranhuras permitem que o excesso de gordura ou líquido escorra, mantendo o alimento mais limpo e a sua confeção mais saudável.

Até que temperatura esta espátula pode ser usada em segurança?

A espátula pode ser utilizada em segurança com alimentos quentes até uma temperatura máxima de 210°C.

É seguro usar esta espátula com alimentos sensíveis ou que possam libertar toxinas?

Sim, a espátula é fabricada com materiais livres de BPA, garantindo a segurança alimentar mesmo em contacto com alimentos quentes ou sensíveis.

Como é feita a limpeza deste utensílio?

A espátula é apta para máquina de lavar loiça, permitindo uma limpeza rápida e eficiente após a utilização.

O gancho de silicone é útil para o arrumação?

Sim, o gancho de silicone integrado permite pendurar a espátula de forma prática e organizada em ganchos na zona de confeção, otimizando o espaço.