

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



Espátula Lisa Profissional Inox 18/10 – 39 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA72806	Modelo:	LA72806
Marca:	LACOR	EAN:	8414271728068

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA72806
EAN	8414271728068
Material	Inox

Descricao Resumida

Espátula lisa profissional de 39 cm em aço inoxidável 18/10, ideal para manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Espátula profissional em aço inoxidável 18/10 com 39 cm de comprimento, ideal para manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que exigem durabilidade e higiene. O seu design liso e robusto facilita a limpeza e o cumprimento das normas HACCP.

Espátula Lisa Inox Profissional — Características Técnicas

Comprimento	39 cm
Largura	9 cm
Altura	3 cm
Peso	206 g
Material	Aço Inoxidável 18/10

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes tradicionais, pizzarias, churrasqueiras e hotéis que necessitam de utensílios fiáveis para o serviço contínuo. Perfeita para a preparação e apresentação de pratos, garantindo manuseamento seguro e higiénico dos alimentos em estabelecimentos com elevada rotatividade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/10 confere elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as exigências sanitárias. O comprimento de 39 cm proporciona um alcance confortável, minimizando o contacto direto e o risco de contaminação, essencial em ambientes de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é reconhecido pela sua excepcional resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para ambientes profissionais que exigem altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Este utensílio é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, snack-bares, pastelarias e cozinhas industriais, devido à sua robustez e conformidade com normas de higiene.

Qual o impacto do comprimento da espátula no serviço?

O comprimento de 39 cm permite ao profissional manusear alimentos a uma distância segura, facilitando operações como virar, servir ou mover ingredientes sem contacto direto, o que é crucial para a segurança alimentar e a eficiência durante o serviço.

A espátula Lisa Inox 18/10 cumpre normas de segurança alimentar?

Sim, o material em aço inoxidável 18/10 é inerte e não reage com alimentos, garantindo a segurança alimentar. A sua superfície lisa também facilita a limpeza completa, essencial para o cumprimento das normas HACCP.

Como devo limpar e manter este utensílio?

Recomenda-se a limpeza após cada uso com água quente e detergente neutro. Pode ser lavada em máquina de lavar loiça profissional. Evitar o uso de palha de aço ou produtos abrasivos para preservar o acabamento do aço inoxidável.