

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 Longa de Nylon para Pastelaria e Cozinha 31 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA98913	Modelo:	LA98913
Marca:	LACOR	EAN:	8414271989131

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA98913
EAN	8414271989131
Material	Plástico

Descricao Resumida

Espátula longa de nylon, ideal para manusear alimentos delicados em superfícies antiaderentes. Com 31 cm, oferece alcance e precisão na pastelaria e cozinha.

Descricao Completa

Esta espátula longa de nylon é uma ferramenta essencial para manusear alimentos delicados e proteger superfícies antiaderentes em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	31,0 cm
Largura	4,0 cm
Altura	2,0 cm
Peso	55 g
Material	Nylon

Aplicações Profissionais

Esta espátula de nylon é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos na área de preparação. É perfeita para pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas escolares e empresariais, e até mesmo para food trucks e roulotes que necessitem de manusear crepes, panquecas ou outros alimentos delicados em superfícies antiaderentes. A sua construção em nylon protege o equipamento de cozinha, prolongando a sua vida útil.

Espátula Longa de Nylon — Principais Vantagens

- **Proteção de Superfícies:**** O nylon evita riscos em panelas, frigideiras e tabuleiros com revestimento antiaderente.
- **Resistência ao Calor:**** Suporta temperaturas elevadas, sendo segura para uso durante a confeitação.
- **Higiene e Limpeza:**** Material não poroso que facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos.

- ****Leveza e Manuseamento:**** O baixo peso de 55g e o comprimento de 31 cm proporcionam um manuseamento confortável e preciso.
- ****Versatilidade:**** Adequada para virar, raspar e servir uma variedade de alimentos, desde doces a salgados.

Qual a principal vantagem de uma espátula de nylon face a uma de metal?

A principal vantagem é a proteção de superfícies antiaderentes. O nylon não risca panelas, frigideiras ou tabuleiros, prolongando a vida útil do seu equipamento de cozinha profissional.

Esta espátula pode ser utilizada em altas temperaturas?

Sim, o nylon é um material resistente ao calor, tornando esta espátula segura para uso durante processos de confeção que envolvam temperaturas elevadas, sem derreter ou deformar.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o nylon é um material não poroso, o que significa que não absorve odores nem sabores e é muito fácil de limpar, podendo ser lavada à mão ou na máquina de lavar loiça, garantindo a máxima higiene.

Para que tipo de alimentos é mais indicada esta espátula?

É particularmente indicada para alimentos delicados como ovos, peixe, crepes, panquecas, bolos e outros produtos de pastelaria que requerem um manuseamento suave para manter a sua integridade.

Qual o comprimento total da espátula e como isso beneficia o uso profissional?

Com um comprimento total de 31 cm, esta espátula oferece um alcance superior, ideal para manusear alimentos em tabuleiros maiores ou panelas fundas, mantendo as mãos do utilizador a uma distância segura do calor.