



ESPATULA PARA TEMPERAR CHOCOLATE DE 18 C

SKU: 32380001



Función



Es una herramienta diseñada para facilitar el proceso de templado del chocolate, un paso crucial en la preparación de chocolates y confitería.

Características

Fabricada con materiales de primera calidad, esta espátula está diseñada ergonómicamente para ofrecer un rendimiento óptimo y una manipulación precisa del chocolate.

Está elaborada en acero inoxidable.

Tamaño perfectamente equilibrado, lo que la convierte en una herramienta versátil y práctica tanto para trabajos grandes como pequeños.

Especificaciones técnicas

Diseñada para soportar altas y bajas temperaturas.

Ancho superior: 180 mm.

Ancho inferior: 160 mm.

Largo de la hoja: 100 mm.

Largo total: 230 mm.

[Ver garantía](#)

*Última actualización: Febrero 2026

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea

+57 318 358 5528

Contáctanos

+57 316 876 6110 | info@talsa.com.co

[in](#) [@](#) [f](#) [v](#)
talsa.com.co