

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

Colher Profissional para Molho de Pizza 0.05L Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU: HE855492

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)

Até 6 L

Material

Inox

Descricao Resumida

Distribua molho de pizza de forma rápida e uniforme com esta colher profissional em aço inox AISI 304. Cabo ergonómico e fundo plano para máxima eficiência.

Descricao Completa

A distribuição eficiente e uniforme do molho é fundamental para a qualidade de qualquer pizza. Esta colher profissional, concebida em aço inoxidável AISI 304, garante uma aplicação precisa e sem desperdícios, otimizando o processo de mise en place em ambientes de cozinha profissional.

colher molho pizza — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável AISI 304 (18/10)
Capacidade	0.05 L
Dimensões (CxL)	280 x 65 mm
Peso Líquido	0.14 kg
Peso Bruto	0.15 kg
Limpeza	Adequada para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo que procura otimizar o tempo no rush do serviço, esta colher é ideal em pizzarias de bairro, restaurantes italianos e take-aways. A sua capacidade de 0.05L permite uma dosagem controlada do molho, essencial para manter a consistência na confeção de várias pizzas por hora, desde o snack-bar ao serviço de catering.

Porquê Escolher Este Equipamento

Diferenciando-se pela funcionalidade, o design com cabo dobrado oferece uma ergonomia superior, reduzindo a fadiga do utilizador em operações contínuas. O fundo plano da taça garante que o molho

é distribuído de forma completa e uniforme, evitando falhas na cobertura e garantindo a satisfação do cliente. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, a sua durabilidade e facilidade de higienização conforme as normas HACCP são asseguradas, tornando-a um investimento inteligente para qualquer cozinha que preza pela eficiência e qualidade.

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade ideal desta colher para um restaurante de volume médio??

Com uma capacidade de 0.05L, esta colher é perfeitamente adequada para restaurantes de volume médio, permitindo uma dosagem rápida e precisa do molho para cada pizza, sem sobrecarregar o utensílio ou a necessidade de reabastecimento constante.

O cabo dobrado oferece realmente uma melhor ergonomia no dia a dia??

Sim, o design com cabo dobrado foi especificamente pensado para reduzir a tensão no pulso do utilizador durante a utilização prolongada. Isto traduz-se em maior conforto e menor fadiga, especialmente durante os períodos de maior procura no serviço.

Qual a vantagem do fundo plano para a aplicação do molho??

O fundo plano da taça permite uma distribuição mais eficaz e uniforme do molho sobre a base da pizza. Ao contrário de taças arredondadas, minimiza o excesso de molho em certas áreas e garante uma cobertura homogênea, crucial para a qualidade final da pizza.

Como posso garantir a correta higienização da colher??

Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta colher é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça profissionais, o que simplifica o processo de higienização. Recomenda-se a lavagem após cada uso e a secagem completa para manter a sua durabilidade e conformidade com as normas HACCP.

É um utensílio resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais??

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua robustez e resistência à corrosão, tornando-a ideal para o desgaste diário de cozinhas com produção intensiva. A sua construção durável assegura uma longa vida útil mesmo sob condições de uso exigentes.