

# 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



Hotelequip.pt

## Concha doseadora para molho de pizza em inox 90ml

### Informacoes do Produto

SKU: HE855621

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Material: Inox

Diâmetro: Até 20 cm

### Descricao Resumida

Concha doseadora de molho de pizza em aço inoxidável AISI 304 com 90ml de capacidade. Base plana para aplicação uniforme e pega ergonômica, ideal para cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Concebida para a máxima eficiência no pré-preparo, esta concha doseadora de 90ml acelera a aplicação uniforme de molho em bases de pizza. Com um design ergonômico e base plana, garante rapidez no serviço e otimização da mise en place em cozinhas profissionais. É a ferramenta essencial para manter a consistência em ambientes de produção intensiva.

### Concha Molho Pizza — Características Técnicas

|                   |                                  |
|-------------------|----------------------------------|
| Capacidade        | 0,09 L (90 ml)                   |
| Material do Corpo | Aço Inoxidável AISI 304 (18/10)  |
| Material da Pega  | Polipropileno (PP)               |
| Dimensões (CxLxA) | 330 x 72 x 27 mm                 |
| Diâmetro da Base  | 72 mm                            |
| Peso Líquido      | 0,1 kg                           |
| Lavagem           | Pode ir à máquina de lavar loiça |

### Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias de alta rotação, restaurantes italianos e food trucks, esta concha de molho é perfeita para o pizzaiolo que necessita de velocidade e precisão. Garante um doseamento consistente de molho de tomate em todas as bases de pizza, essencial para manter a padronização e o sabor da ementa, mesmo durante o rush do serviço. A sua robustez é um ativo valioso para a produção contínua em qualquer cozinha profissional.

### Porquê Escolher Esta Concha de Molho?

Esta concha distingue-se pela sua base plana, um diferencial crucial que otimiza a dispersão do molho na massa, evitando excessos e garantindo uma cobertura uniforme. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, oferece resistência à corrosão e durabilidade superior, cumprindo as rigorosas normas de higiene (HACCP). O design do Robert Bronwasser não só confere ergonomia à pega de polipropileno, mas também adiciona um toque de profissionalismo ao seu espaço de trabalho, promovendo um manuseamento confortável e seguro.

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta concha é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais??**

*Sim, a sua construção em aço inoxidável AISI 304 e pega robusta de polipropileno garante durabilidade excecional, ideal para o ritmo acelerado de restaurantes e pizzarias com alto volume de serviço.*

### **Como devo realizar a limpeza e manutenção desta concha??**

*Esta concha pode ser lavada na máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza diária e garantindo a higiene em conformidade com as normas HACCP. Recomenda-se a secagem imediata após a lavagem para preservar o brilho do inox.*

### **Qual o benefício da base plana no processo de confeção da pizza??**

*A base plana permite um doseamento mais preciso e uma dispersão uniforme do molho sobre a massa, essencial para evitar que a pizza fique encharcada ou com áreas sem cobertura, otimizando a qualidade final.*

### **O design do Robert Bronwasser afeta a funcionalidade do utensílio??**

*Não, o design ergonómico da pega, concebido por Robert Bronwasser, foi criado para melhorar a funcionalidade e o conforto do utilizador, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado e mantendo a robustez necessária.*

### **Esta concha pode ser utilizada para outros molhos além dos de pizza??**

*Sim, embora seja ideal para molho de pizza, a sua capacidade e base plana tornam-na versátil para dosear e espalhar outros tipos de molhos, cremes ou purés em diversas preparações culinárias em cozinhas profissionais.*