

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



Moldador de Falafel Profissional 740mm em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE755310	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Garanta falafels e almôndegas perfeitas com este moldador em aço inoxidável 18/10 de 740mm. Fácil de limpar e resistente, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Obtenha falafels, almôndegas ou mini-hambúrgueres com formas uniformes e consistentes, cruciais para a apresentação e tempo de confecção. Concebido em aço inoxidável com pega ergonômica de nylon reforçado, este utensílio otimiza a mise en place e facilita a higiene diária em qualquer cozinha profissional.

Colher Falafel — colher para falafel — Moldador de Falafel Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro de Moldagem	740 mm
Dimensões Globais (LxPxA)	50 × 42 × 150 mm
Peso Líquido	0,12 kg
Materiais	Aço inoxidável 18/10, Poliamida (Nylon)
Limpeza	Desmontável, lavável na máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o cozinheiro de um snack-bar ou roulote que procura padronizar a oferta de falafels ou mini-hambúrgueres, este moldador assegura consistência e rapidez na preparação. É igualmente ideal para tascas e restaurantes de bairro que incluem almôndegas na ementa, garantindo uma apresentação uniforme e eficiente durante o pico de serviço e na mise en place diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este moldador destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável 18/10, combinada com uma pega em nylon reforçado com fibra de vidro, garantindo durabilidade e conforto de utilização prolongada. O design desmontável permite uma limpeza excecionalmente fácil e higiénica, com todas as peças laváveis na máquina de lavar loiça, um fator crítico para o cumprimento das normas de segurança alimentar em qualquer cozinha profissional. A sua versatilidade para moldar falafels, almôndegas e pequenos hambúrgueres otimiza o investimento num único utensílio multifuncional.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima higiene e durabilidade do moldador??

A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes. O moldador é totalmente desmontável, permitindo o acesso a todas as suas partes para uma lavagem completa. É seguro para ser lavado na máquina de lavar loiça, garantindo a eliminação de resíduos e a conformidade com as normas de higiene alimentar sem esforço.

Qual o diâmetro dos falafels ou almôndegas que consigo produzir??

Este moldador é concebido para criar porções com um diâmetro de 40 mm, ideal para falafels de tamanho padrão, almôndegas e pequenos hambúrgueres. Este diâmetro assegura uma cozedura uniforme e uma apresentação consistente em qualquer ementa.

Para que tipo de estabelecimentos é este moldador mais adequado??

Este utensílio é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde food trucks e snack-bares que servem refeições rápidas, a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que incluem almôndegas na ementa. A sua robustez e facilidade de uso adaptam-se bem a cozinhas com produção média a intensa.

Que materiais compõem o moldador e quais os seus benefícios??

O corpo principal é fabricado em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. A pega é feita de nylon reforçado com fibra de vidro, proporcionando uma aderência segura e confortável, além de maior robustez em ambientes de cozinha exigentes.

Pode ser usado para moldar outros alimentos além de falafels??

Sim, a versatilidade é uma das grandes vantagens deste moldador. Para além de falafels, é perfeitamente adequado para a confeção de almôndegas de carne ou vegetais e para a formação de mini-hambúrgueres, tornando-o um utensílio multifuncional para diversas ementas.