

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 de Molho Aço Inoxidável 28 cm Linha Classic

Informacoes do Produto

SKU:	PJP366000	Modelo:	P366000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661366007

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P366000
EAN	8421661366007
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha de molho profissional de 28 cm em aço inoxidável de peça única. Ideal para serviço de mesa, oferece higiene superior, durabilidade e controlo de porções. Essencial para restaurantes e hotelaria.

Descricao Completa

Esta concha de molho de 28 cm, fabricada em aço inoxidável de peça única, é ideal para o serviço de mesa profissional. O seu design robusto garante higiene e durabilidade, facilitando o controlo de porções.

Colher de Molho Inox — Concha de Molho — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento Total	28 cm
Diâmetro da Taça	7 cm
Largura	7 cm
Altura	6 cm
Peso	0.12 kg
Design	Peça única

Aplicações Profissionais

Esta concha de molho é uma ferramenta essencial para o serviço de mesa em diversos ambientes profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras a hotéis, serviços de catering e cantinas. É igualmente útil em pastelarias com serviço de refeições e snack-bares que sirvam pratos com molhos.

Concha de Molho — Principais Vantagens

- Design de Peça Única: Sem costuras, o que facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, garantindo máxima higiene.
- Durabilidade Superior: Construção em aço inoxidável confere resistência e uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo.

- **Manuseamento Confortável:** O cabo ergonómico oferece uma pega firme e estável, essencial para um serviço eficiente.
- **Controlo de Porções:** A taça de tamanho médio é ideal para servir molhos, permitindo um controlo preciso das porções e agilizando o serviço.
- **Segurança na Utilização:** O comprimento adequado do cabo mantém as mãos afastadas de superfícies quentes e alimentos.

Qual a principal vantagem do design de peça única desta concha de molho?

O design de peça única elimina costuras e fendas, prevenindo a acumulação de resíduos alimentares e bactérias, o que facilita a limpeza e garante um nível de higiene superior, crucial em ambientes profissionais.

Este utensílio é resistente à corrosão e ao uso diário intenso?

Sim, a construção em aço inoxidável de alta qualidade confere a esta concha de molho uma excelente resistência à corrosão, manchas e ao desgaste provocado pelo uso contínuo e lavagens frequentes em cozinhas profissionais.

É adequada para servir qualquer tipo de molho, incluindo os mais densos?

Sim, a taça de tamanho médio e o design robusto tornam esta concha versátil para servir uma vasta gama de molhos, desde os mais líquidos aos mais densos, garantindo sempre um controlo eficaz da porção.

Como contribui o cabo longo para a segurança na cozinha ou sala?

O cabo de 28 cm de comprimento permite manter uma distância segura de panelas quentes, travessas ou outros recipientes com alimentos a altas temperaturas, protegendo o utilizador de queimaduras e salpicos.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável e design de peça única, esta concha de molho é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, simplificando os processos de higienização.

?