

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Colher Funda Monobloco Aço Inoxidável 44 cm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP376137	Modelo:	P376137
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661376136

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P376137
EAN	8421661376136
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Colher funda monobloco de 44 cm em aço inoxidável, ideal para serviço de mesa e preparação em cozinhas profissionais. Design robusto e higiénico, fácil de limpar e armazenar.

Descricao Completa

Esta colher funda monobloco de 44 cm, fabricada em aço inoxidável, é uma ferramenta robusta e higiênica, essencial para o serviço e preparação em cozinhas profissionais.

Colher Profissional Inox — Colher Funda — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	44 cm
Profundidade da Concha	7 cm
Largura da Concha	6 cm
Peso	0.25 kg

Aplicações Profissionais

Esta colher é ideal para o serviço de sopas, guisados, molhos e outros pratos líquidos ou semi-líquidos em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis, e serviços de catering. A sua robustez torna-a adequada para o uso diário em ambientes de alta exigência, desde tascas a restaurantes de hotelaria.

Colher Monobloco — Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior e facilita a higienização, prevenindo a acumulação de resíduos. O cabo longo proporciona um manuseamento seguro e confortável, enquanto o gancho na extremidade permite um armazenamento suspenso eficiente, otimizando o espaço na cozinha. A concha funda é versátil para diversos tipos de alimentos.

Qual o material desta colher?

A colher é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência e durabilidade para uso profissional.

É fácil de limpar?

Sim, o design monobloco (uma só peça) elimina uniões e fendas, tornando a limpeza extremamente fácil e higiénica.

Qual o comprimento total da colher?

O comprimento total da colher é de 44 centímetros, ideal para alcançar o fundo de panelas e recipientes maiores.

Para que tipo de alimentos é mais indicada?

É ideal para servir e mexer sopas, caldos, guisados, molhos e outros pratos com consistência líquida ou semi-líquida.

Como posso armazenar esta colher?

Possui um gancho na extremidade do cabo que permite pendurá-la, otimizando o espaço de arrumação na sua cozinha profissional.