

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 Perfurada Monobloc 37 cm Aço Inoxidável Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP377137	Modelo:	P377137
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661377133

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P377137
EAN	8421661377133
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Colher perfurada monobloc profissional de 37 cm em aço inoxidável. Ideal para servir alimentos, permitindo a drenagem de líquidos e gorduras. Design higiénico e durável.

Descricao Completa

Esta colher perfurada monobloc profissional é fabricada em aço inoxidável, ideal para manusear e servir alimentos em cozinhas profissionais, permitindo a drenagem de líquidos e gorduras de forma eficiente.

colher de servir profissional — Colher de Aço Inoxidável Profissional — Colher Perfurada — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	37 cm
Peso	0.25 kg

Aplicações Profissionais

Esta colher perfurada é essencial para diversas operações em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para servir vegetais cozidos, massas ou alimentos fritos, onde a drenagem de líquidos ou óleo é fundamental. Também útil em serviços de catering e hotéis para buffets.

Colher Perfurada — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** O design monobloco elimina uniões e fendas, prevenindo a acumulação de resíduos e facilitando a limpeza.
- **Durabilidade Excepcional:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Drenagem Eficiente:** As perfurações uniformemente espaçadas permitem que o excesso de líquidos ou gorduras escorra, resultando em alimentos melhor apresentados.
- **Manuseamento Confortável:** O cabo longo e o design ergonómico oferecem um bom alcance e alavancagem para misturar, mexer e servir.
- **Armazenamento Prático:** Inclui um gancho na extremidade do cabo para pendurar, otimizando o espaço de arrumação na cozinha.

Para que tipo de alimentos é mais indicada esta colher?

É ideal para servir alimentos que necessitem de drenagem de líquidos ou gorduras, como massas, vegetais cozidos, batatas fritas ou marisco.

Qual a vantagem do design monobloco?

O design monobloco, sem uniões ou soldaduras, elimina pontos de acumulação de resíduos alimentares, facilitando a limpeza e garantindo uma higiene superior.

O material é resistente à corrosão?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável, esta colher oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e longevidade, mesmo em ambientes de cozinha intensivos.

Como deve ser armazenada?

A colher possui um gancho na extremidade do cabo, permitindo um armazenamento suspenso e conveniente, otimizando o espaço na cozinha.

Esta colher pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Sim, o aço inoxidável e o design monobloco tornam esta colher perfeitamente adequada para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo uma higienização eficaz.