

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 de Serviço Perfurada 59 ml Aço Inoxidável Cabo Nylon Azul

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6422230	Modelo:	6422230
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426688

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6422230
EAN	8421661426688
Cor	Azul
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher de serviço perfurada de 59 ml em aço inoxidável com cabo de nylon azul. Ideal para controlo de porções e escoamento de líquidos em cozinhas profissionais. Cabo ergonómico e resistente ao calor.

Descricao Completa

Esta colher de serviço perfurada de 59 ml, fabricada em aço inoxidável e com cabo de nylon azul, é ideal para controlo rigoroso de porções e escoamento de líquidos em cozinhas profissionais e serviço de sala.

Spoodle monobloco perfurado — Spoodle monobloc — Colher de Serviço — Características Técnicas

Capacidade	59 ml
Material	Aço inoxidável, Nylon
Cor do Cabo	Azul
Largura	6.8 cm
Altura	5 cm
Comprimento Total	33.1 cm
Resistência ao Calor (Cabo)	Até 232°C
Design	Monobloco, Perfurado
Propriedades do Cabo	Antimicrobiano, Ergonómico, Antideslizante
Identificação	Capacidade gravada, Cabo codificado por cor
Funcionalidade Adicional	Entalhe de apoio para panelas

Aplicações Profissionais

Esta colher de serviço perfurada é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija precisão no porcionamento e a necessidade de escoar líquidos. É ideal para cantinas escolares e

empresariais, restaurantes de hotel, serviços de catering, pastelarias com confecção, e cozinhas de produção onde se servem legumes, massas, frutas em calda ou outros alimentos que necessitem de separação de líquidos. Garante consistência na apresentação e controlo de custos.

Colher Perfurada — Principais Vantagens

- ****Controlo de Porções:**** A capacidade de 59 ml e a gravação no cabo asseguram um porcionamento exato e consistente.
- ****Higiene e Segurança:**** O design monobloco facilita a limpeza e o cabo antimicrobiano oferece proteção adicional contra bactérias.
- ****Durabilidade:**** Construção robusta em aço inoxidável e cabo de nylon resistente ao calor até 232°C para uso intensivo.
- ****Facilidade de Uso:**** Cabo ergonómico e antideslizante com entalhe de apoio para evitar que a colher escorregue para dentro das panelas.
- ****Identificação Rápida:**** A codificação por cor e a capacidade gravada permitem uma seleção eficiente do utensílio correto.

Para que serve uma colher de serviço perfurada?

Uma colher de serviço perfurada é utilizada para servir alimentos enquanto se escoa o excesso de líquidos, como legumes cozidos, massas ou frutas em calda, garantindo uma apresentação e porcionamento adequados.

Qual a capacidade desta colher?

Esta colher de serviço tem uma capacidade de 59 ml, ideal para um controlo preciso das porções em qualquer tipo de serviço de refeições.

O cabo de nylon é resistente ao calor?

Sim, o cabo de nylon é projetado para ser resistente ao calor até 232°C (450°F), oferecendo segurança e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Como é que esta colher ajuda no controlo de porções?

A capacidade de 59 ml gravada no cabo e a codificação por cor permitem uma identificação rápida e um porcionamento consistente, essencial para a gestão de custos e padronização da
ementa.

É fácil de limpar?

Sim, o design monobloco em aço inoxidável e nylon facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para a higiene e segurança alimentar na sua cozinha.