

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



Hotelequip.pt

Colher Perfurada Aço Inoxidável 35 cm Cabo Branco

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6414215	Modelo:	6414215
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661641425

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6414215
EAN	8421661641425

Cor	Branco
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher perfurada de 35 cm em aço inoxidável com cabo ergonómico branco. Ideal para manusear e escorrer alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Esta colher perfurada de 35 cm, fabricada em aço inoxidável com cabo branco, é uma ferramenta essencial para a manipulação e escoamento de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Colher perfurada profissional — Colher Perfurada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável e Nylon
Cor	Branco
Comprimento	35.1 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e qualquer estabelecimento que necessite de manusear e escorrer alimentos como legumes, massas ou fritos. Essencial em tascas, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis para um serviço eficiente e higiénico.

Colher Perfurada — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para longa durabilidade e resistência à corrosão.

- Cabo ergonómico em nylon branco que oferece um manuseamento confortável e seguro, mesmo em uso prolongado.
- Design perfurado que permite escorrer líquidos rapidamente, otimizando a preparação e o serviço de alimentos.
- Fácil de limpar e higienizar, fundamental para cumprir os rigorosos padrões de segurança alimentar.
- Resistente ao uso intensivo e contínuo em ambientes exigentes de cozinha profissional.

Qual o material da colher e do cabo?

A colher é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, enquanto o cabo ergonómico é feito de nylon resistente na cor branca.

Qual o comprimento total desta colher?

O comprimento total da colher perfurada é de 35.1 cm, ideal para manusear alimentos em panelas e recipientes de diferentes tamanhos.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, esta colher foi concebida para resistir ao uso intensivo e contínuo, sendo ideal para o ambiente exigente de cozinhas profissionais, restaurantes e cantinas.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção?

A colher é fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água quente, ou a utilização de máquina de lavar louça profissional para garantir a máxima higiene.

Qual a quantidade mínima para encomenda?

A quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 12 unidades, permitindo equipar a sua cozinha de forma eficiente.