

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Colher Profissional Aço Inoxidável 37 cm Monobloco

Informacoes do Produto

SKU:	PJP376037	Modelo:	P376037
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661376006

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P376037
EAN	8421661376006
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher profissional monobloco de 370 mm em aço inoxidável. Ideal para misturar, mexer e servir grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais. Higiénica e durável.

Descricao Completa

Esta colher profissional monobloco de 370 mm, fabricada em aço inoxidável, é projetada para manusear e servir alimentos em cozinhas profissionais. O seu design robusto e ergonómico facilita a utilização diária.

Colher Profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento Total	370 mm
Largura da Concha	70 mm
Profundidade da Concha	40 mm
Peso	0.21 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. Essencial para mexer grandes volumes, servir guisados, sopas ou outros pratos em panelas e recipientes de grande dimensão.

Colher Monobloco — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade.
- Design ergonómico com cabo longo que oferece alcance e alavancagem superiores.
- Fácil de limpar, sem fendas ou uniões onde os alimentos possam acumular-se.
- Gancho integrado na extremidade do cabo para arrumação suspensa conveniente.
- Resistente à corrosão e ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Qual a principal vantagem da construção monobloco desta colher?

A construção monobloco garante máxima higiene, pois elimina fendas e uniões onde resíduos de alimentos possam acumular-se, facilitando a limpeza e prevenindo a proliferação de bactérias.

?

Esta colher é adequada para que tipo de uso em cozinhas profissionais?

É ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, sendo perfeita para misturar, mexer e servir grandes volumes ou alimentos pesados, como guisados, sopas e molhos, em panelas e recipientes de grande dimensão.

Como posso garantir a durabilidade e manutenção desta colher?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta colher é resistente à corrosão e ao desgaste. Para manutenção, basta lavá-la com detergente neutro e secar bem após cada utilização.

Onde posso guardar esta colher de forma prática na cozinha?

A colher possui um gancho integrado na extremidade do cabo, permitindo que seja pendurada em suportes ou ganchos, otimizando o espaço de arrumação e mantendo-a sempre acessível.

Qual o comprimento total desta colher e qual a sua importância?

Com um comprimento total de 370 mm, esta colher oferece um alcance superior, permitindo manusear alimentos em panelas e recipientes fundos com maior conforto e segurança, reduzindo o risco de queimaduras.