

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Colher Sólida de Policarbonato 28 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	DBMSPO11CW-148	Modelo:	SPO11CW-148
Marca:	Cambro	EAN:	099511336401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	SPO11CW-148
EAN	099511336401
Cor	Branco
Material	Policarbonato

Descricao Resumida

Colher sólida de 28 cm em polycarbonato resistente, ideal para manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais. Durável, higiênica e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta colher de polipropileno de 28cm é ideal para servir porções em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, garantindo higiene e durabilidade em cada utilização. Com um design robusto e ergonómico, facilita a tarefa de servir em momentos de grande movimento.

colher sólida — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polycarbonato
Cor	Branco
Comprimento	28 cm
Peso	5 g
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades
Partida Orçamental	3924100090

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com serviço contínuo, snack-bares durante o rush do almoço ou pastelarias que necessitam de utensílios práticos e higiénicos. O gestor de F&B de um hotel que organiza buffets pode também beneficiar da sua leveza e facilidade de manuseamento.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em polipropileno garante resistência a impactos e a baixas temperaturas, sem comprometer a segurança alimentar. A sua simplicidade e preço acessível tornam-na uma escolha económica para estabelecimentos que procuram eficiência sem custos adicionais, cumprindo as

normas de higiene para o serviço.

Perguntas Frequentes

Esta colher pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o polipropileno é resistente a altas temperaturas, sendo segura para utilização em máquinas de lavar loiça profissionais.

Qual a principal vantagem do polipropileno neste utensílio?

A sua principal vantagem é a resistência a choques e a uma vasta gama de temperaturas, garantindo durabilidade e segurança alimentar, sem riscar superfícies delicadas.

É aconselhável usar esta colher em cozinhas com produção intensiva?

Sim, o polipropileno é um material duradouro e higiénico, adequado para cozinhas profissionais que exigem utensílios resistentes ao uso contínuo.

Porquê a quantidade mínima de pedido de 12 unidades?

A quantidade mínima de pedido de 12 unidades foi definida para otimizar os custos logísticos e de embalagem, garantindo que o preço unitário se mantenha competitivo para profissionais.

Esta colher é adequada para o manuseamento de alimentos quentes?

Sim, o polipropileno suporta temperaturas elevadas, sendo seguro para manusear alimentos quentes sem deformar ou libertar substâncias nocivas.