

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



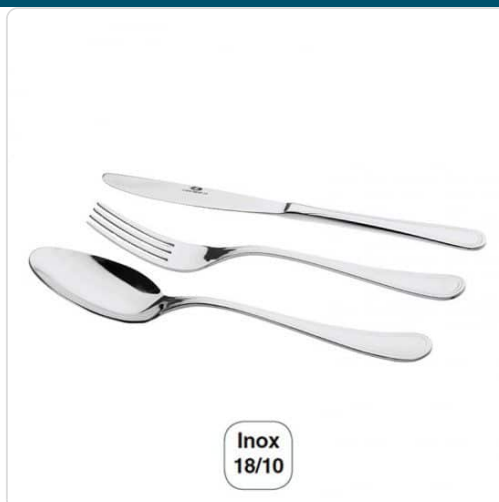
Hotelequip.pt

Pá para Peixe Inox 18/10 - Conjunto de 12 Peças para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	LA33411	Modelo:	LA33411
Marca:	LACOR	EAN:	8414271334115

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA33411
EAN	8414271334115
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 12 pás para peixe em aço inoxidável 18/10, com 2,5mm de espessura, ideal para o manuseamento preciso de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta pá para peixe, fabricada em aço inoxidável 18/10 com 2,5mm de espessura, é um utensílio robusto e essencial para manusear peixe e outros alimentos delicados em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Quantidade	12 peças
Material	Inox 18/10
Espessura	2,5 mm

Aplicações Profissionais

Este conjunto de pás para peixe é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija precisão e higiene no manuseamento de alimentos. É ideal para restaurantes de peixe e marisco, marisqueiras, hotéis com serviço de restauração, cantinas, empresas de catering e até mesmo em roulotes e food trucks especializados em peixe frito ou grelhado. A sua robustez garante um desempenho fiável em ambientes de uso intensivo, desde a preparação à linha de serviço.

Pá para Peixe Inox — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Espessura de 2,5mm que confere robustez e evita deformações com o uso contínuo.
- Superfície lisa e higiénica, fácil de limpar e manter, essencial em cozinhas profissionais.
- Design ergonómico que facilita o manuseamento preciso de peixe e outros alimentos delicados.
- Conjunto de 12 peças, garantindo disponibilidade para operações de grande volume.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 neste utensílio?

O aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiénico, ideal para contacto com alimentos em cozinhas profissionais.

Este conjunto de pás é adequado para máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, devido à sua construção robusta em aço inoxidável 18/10, estas pás são perfeitamente adequadas para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a higiene e manutenção.

Para que tipo de alimentos, além de peixe, posso usar estas pás?

Embora otimizadas para peixe, estas pás são versáteis e podem ser usadas para manusear outros alimentos delicados como ovos estrelados, panquecas, crepes, ou para servir porções de lasanha e outros gratinados.

A espessura de 2,5mm faz diferença no uso diário?

Sim, a espessura de 2,5mm confere maior rigidez e durabilidade à pá, prevenindo que se dobre ou deforme sob pressão, o que é crucial para a eficiência e segurança em ambientes de cozinha de alta intensidade.

Por que é vantajoso adquirir um conjunto de 12 peças?

Um conjunto de 12 peças assegura que terá sempre pás disponíveis, mesmo durante períodos de pico ou enquanto outras estão a ser lavadas. Isto otimiza a eficiência operacional e evita interrupções no serviço.