

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 Perfurada Inox 18/10, 32 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA62608	Modelo:	LA62608
Marca:	LACOR	EAN:	8414271626081

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62608
EAN	8414271626081
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher perfurada de 32 cm em aço inoxidável 18/10, ideal para drenar e manusear alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade para uso intensivo.

Descricao Completa

Servir com precisão e higiene é essencial, mesmo nos serviços mais acelerados. Esta colher perfurada em aço inoxidável 18/10 garante a máxima eficiência na separação de líquidos e sólidos, sendo indispensável para a correta confeção e empratamento de diversos pratos em cozinhas profissionais.

colher perfurada inox — Características Técnicas

Comprimento	32 cm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Peso	158 g
Construção	Super Monoblock

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com alto volume de serviço, como snack-bares, hamburgarias e restaurantes tradicionais portugueses. O Chef de cozinha que gere o rush do almoço ou jantar beneficiará da capacidade desta escumadeira em separar rapidamente ingredientes sólidos de caldos ou óleos, otimizando o processo de empratamento e garantindo a qualidade final.

Colher Perfurada — Principais Vantagens

A construção Super Monoblock em aço inoxidável 18/10 assegura durabilidade e resistência à corrosão, mesmo em cozinhas profissionais com uso intensivo e lavagens frequentes. O design perfurado permite a drenagem rápida de líquidos, sendo essencial para a correta finalização de pratos e para cumprir normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta colher perfurada?

A colher é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Qual o comprimento total da colher?

O comprimento total da colher perfurada é de 32 cm, proporcionando um manuseamento confortável e seguro.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para snack-bares, hamburgarias, restaurantes de cozinha tradicional, e outros estabelecimentos com elevado volume de serviço onde a eficiência na separação de sólidos e líquidos é crucial.

Que tipo de construção tem esta colher?

A colher possui uma construção "Super Monoblock", o que significa que é feita de uma única peça de aço, conferindo-lhe maior robustez e higiene ao eliminar juntas.

Qual o principal benefício do design perfurado?

O design perfurado permite a rápida drenagem de líquidos, como óleos ou caldos, garantindo que apenas o alimento sólido é retirado, o que é essencial para a qualidade final do prato e para a eficiência na cozinha.