

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

Escumadeira Inox 18/10 Profissional 8 cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	LA72854	Modelo:	LA72854
Marca:	LACOR	EAN:	8414271728549

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA72854
EAN	8414271728549
Material	Madeira

Descricao Resumida

Escumadeira profissional em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas de alta exigência. Robusta, higiênica e fácil de limpar, com 8 cm de diâmetro.

Descricao Completa

Escumadeira em aço inoxidável 18/10 de 8 cm de diâmetro, ideal para o serviço em buffet ou para o manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais. Facilmente lavável e segura para máquina de lavar loiça, assegura higiene e durabilidade.

Escumadeira Inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões	270 x 80 x 40 mm
Peso	110 g

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotéis ou restaurantes que servem uma variedade de pratos, bem como para a preparação e serviço em cozinhas profissionais de pequena e média dimensão, como snack-bares e pastelarias. Facilita a remoção de espumas ou sólidos em caldos e molhos durante a confeção.

Aço Inoxidável 18/10 — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta escumadeira garante resistência à corrosão e durabilidade, mesmo em ambientes de cozinha intensivos. A sua superfície lisa assegura uma limpeza fácil e rápida, cumprindo normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Qual a utilidade principal desta escumadeira?

A sua principal utilidade é remover espumas, gorduras ou pedaços de alimentos sólidos de líquidos, como caldos, molhos ou óleos de fritura, em cozinhas profissionais e durante o serviço em buffet.

É segura para utilizar com alimentos?

Sim, o material em aço inoxidável 18/10 é de qualidade alimentar, não reativo e seguro para o contacto com alimentos, garantindo a integridade dos mesmos.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão, oxidação e ataques químicos, o que se traduz numa maior longevidade e facilidade de manutenção em ambientes profissionais exigentes.

Posso lavar esta escumadeira na máquina de lavar loiça?

Sim, esta escumadeira é totalmente apta para ser lavada em máquinas de lavar loiça industriais ou domésticas, facilitando a higienização após cada utilização.

Que dimensões tem a escumadeira?

A escumadeira mede 27 cm de comprimento total, com a parte útil (o cesto) a ter um diâmetro de 8 cm e uma profundidade de 4 cm.