

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 27,5 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA72858	Modelo:	LA72858
Marca:	LACOR	EAN:	8414271728587

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA72858
EAN	8414271728587
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher perfurada em aço inoxidável 18/10 com 27,5 cm de comprimento, ideal para escorrer e servir alimentos em cozinhas profissionais. Higiênica e durável.

Descricao Completa

Colher perfurada em aço inoxidável 18/10, com 27,5 cm de comprimento, ideal para o serviço em buffet e cozinha profissional. A sua construção em material de alta qualidade assegura durabilidade e facilidade de limpeza, sendo também segura para utilização em máquina de lavar loiça, cumprindo normas de higiene.

colher perfurada inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Comprimento	27,5 cm
Dimensões (CxLxA)	275 x 50 x 40 mm
Peso	100 g
Apto para Máquina de Lavar Loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para equipas de cozinha em restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de utensílios robustos e fáceis de higienizar. A colher perfurada é essencial para o serviço em buffet, permitindo a separação de sólidos em molhos ou caldos, e para a confeção em cozinhas profissionais que operam sob normas HACCP rigorosas.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/10 garante elevada resistência à corrosão e a choques térmicos, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de produção intensiva. A sua superfície lisa e a ausência de ranhuras facilitam a limpeza, cumprindo as exigências de higiene do setor alimentar.

Perguntas Frequentes

De que material é feita esta colher perfurada?

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

Qual o comprimento desta colher e é adequada para o serviço?

Com 27,5 cm de comprimento, esta colher é ideal para o manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais e para o serviço em buffets, permitindo uma distância segura dos alimentos.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável 18/10 facilita a limpeza manual e é totalmente segura para utilização em máquina de lavar loiça profissional, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Pode ser usada em cozinhas industriais com alta exigência?

Com certeza. O aço inoxidável 18/10 é um material robusto, concebido para suportar o uso contínuo em cozinhas profissionais e ambientes de produção intensiva, mantendo as suas propriedades ao longo do tempo.

Quais as dimensões totais deste utensílio de cozinha?

As dimensões totais da colher perfurada são 275 mm de comprimento, 50 mm de largura e 40 mm de altura, com um peso de 100 gramas.