

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Colher Profissional para Molho de Pizza Inox 0,05L - Ergonómica

Informacoes do Produto

SKU:	HE855539	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Colher profissional em aço inox AISI 304 para molho de pizza, com capacidade de 0,05L e design ergonómico. Garante distribuição uniforme e limpeza fácil.

Descrição Completa

Assegure uma distribuição uniforme e eficiente do molho de pizza com esta colher profissional, concebida em aço inoxidável AISI 304 para durabilidade e higiene. Ideal para o ritmo acelerado de cozinhas que exigem precisão na preparação de ementas, otimizando o seu tempo de mise en place.

colher molho pizza — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	382 x 66 x 124 mm
Capacidade	0,05 L
Material	Aço inoxidável AISI 304
Peso Líquido	0,16 kg
Peso Bruto	0,17 kg
Lavável na máquina de loiça	Sim

Aplicações Profissionais

Para o pizzaiolo que gere um volume elevado de encomendas em pizzarias de bairro, esta colher garante rapidez e consistência na aplicação do molho, crucial durante o rush do jantar. É igualmente indispensável em food trucks ou snack-bares com oferta de pizzas, onde a otimização do espaço e a facilidade de limpeza são prioritárias para cumprir as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta colher oferece resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial em qualquer ambiente de cozinha profissional. O seu cabo dobrado permite um manuseamento ergonómico e um controlo preciso, enquanto a base plana assegura uma dosagem uniforme, minimizando o desperdício de ingredientes.

Perguntas Frequentes

Como otimizar a distribuição do molho com esta colher??

A base plana desta colher foi concebida para espalhar o molho de forma uniforme sobre a massa da pizza, garantindo uma cobertura consistente em cada dose. O cabo dobrado proporciona uma ergonomia que facilita o movimento de rotação e extensão.

Qual a vantagem do aço inoxidável AISI 304 para esta colher??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de grau alimentar, conhecido pela sua alta resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização. Garante que a colher mantém as suas propriedades e aparência mesmo com uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

É fácil armazenar esta colher na cozinha??

Sim, a pega da colher integra um orifício prático, permitindo pendurá-la facilmente em suportes de parede ou ganchos. Esta funcionalidade ajuda a manter a área de trabalho organizada e o utensílio sempre acessível para o próximo serviço.

Esta colher é adequada para uso intensivo em pizzarias??

Absolutamente. Graças à sua construção robusta em aço inoxidável e design ergonómico, esta colher é ideal para o uso contínuo e repetitivo em pizzarias e estabelecimentos de restauração com alto volume de produção, garantindo durabilidade.

Pode ser lavada na máquina de loiça profissional??

Sim, esta colher é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça profissionais, o que simplifica e acelera o processo de limpeza. O aço inoxidável AISI 304 não será afetado pelos ciclos de lavagem intensivos, mantendo a higiene.