

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



Hotelequip.pt

Concha doseadora para molho de pizza em inox 90ml

Informacoes do Produto

SKU:	HE855621	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Concha doseadora de molho de pizza em aço inoxidável AISI 304 com 90ml de capacidade. Base plana para aplicação uniforme e pega ergonómica, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Concebida para a máxima eficiência no pré-preparo, esta concha doseadora de 90ml acelera a aplicação uniforme de molho em bases de pizza. Com um design ergonómico e base plana, garante rapidez no serviço e otimização da mise en place em cozinhas profissionais. É a ferramenta essencial para manter a consistência em ambientes de produção intensiva.

Concha Molho Pizza — Características Técnicas

Capacidade	0,09 L (90 ml)
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304 (18/10)
Material da Pega	Polipropileno (PP)
Dimensões (CxLxA)	330 x 72 x 27 mm
Diâmetro da Base	72 mm
Peso Líquido	0,1 kg
Lavagem	Pode ir à máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para pizzarias de alta rotação, restaurantes italianos e food trucks, esta concha de molho é perfeita para o pizzaiolo que necessita de velocidade e precisão. Garante um doseamento consistente de molho de tomate em todas as bases de pizza, essencial para manter a padronização e o sabor da ementa, mesmo durante o rush do serviço. A sua robustez é um ativo valioso para a produção contínua em qualquer cozinha profissional.

Porquê Escolher Esta Concha de Molho?

Esta concha distingue-se pela sua base plana, um diferencial crucial que otimiza a dispersão do molho na massa, evitando excessos e garantindo uma cobertura uniforme. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, oferece resistência à corrosão e durabilidade superior, cumprindo as rigorosas normas de higiene (HACCP). O design do Robert Bronwasser não só confere ergonomia à pega de polipropileno, mas também adiciona um toque de profissionalismo ao seu espaço de trabalho, promovendo um manuseamento confortável e seguro.

Perguntas Frequentes

Esta concha é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais??

Sim, a sua construção em aço inoxidável AISI 304 e pega robusta de polipropileno garante durabilidade excepcional, ideal para o ritmo acelerado de restaurantes e pizzarias com alto volume de serviço.

Como devo realizar a limpeza e manutenção desta concha??

Esta concha pode ser lavada na máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza diária e garantindo a higiene em conformidade com as normas HACCP. Recomenda-se a secagem imediata após a lavagem para preservar o brilho do inox.

Qual o benefício da base plana no processo de confeção da pizza??

A base plana permite um doseamento mais preciso e uma dispersão uniforme do molho sobre a massa, essencial para evitar que a pizza fique encharcada ou com áreas sem cobertura, otimizando a qualidade final.

O design do Robert Bronwasser afeta a funcionalidade do utensílio??

Não, o design ergonómico da pega, concebido por Robert Bronwasser, foi criado para melhorar a funcionalidade e o conforto do utilizador, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado e mantendo a robustez necessária.

Esta concha pode ser utilizada para outros molhos além dos de pizza??

Sim, embora seja ideal para molho de pizza, a sua capacidade e base plana tornam-na versátil para dosear e espalhar outros tipos de molhos, cremes ou purés em diversas preparações culinárias em cozinhas profissionais.