

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Molde para Falafel Profissional em Aço Inoxidável 750mm

Informacoes do Produto

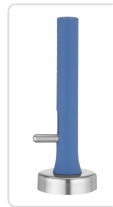
SKU: HE755303

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Crie falafels e almôndegas perfeitas com este molde profissional em aço inoxidável e nylon, 50mm. Design desmontável para limpeza fácil e higiênica.

Descrição Completa

Desenvolvido para otimizar a criação de falafels, almôndegas e hambúrgueres, este utensílio assegura a padronização de porções e uma higiene exemplar. Fabricado com aço inoxidável e pega ergonômica, é indispensável para cozinhas de alta cadência que valorizam a consistência e a facilidade de manutenção no serviço contínuo.

colher falafel — Molde para Falafel — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro do Molde	50 mm
Dimensões (LxPxA)	56 × 51 × 150 mm
Peso Líquido	0.136 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/10
Material da Pega	PA (Poliamida/Nylon) reforçado com fibra de vidro
Design	Desmontável para limpeza fácil
Lavável na Máquina de Louça	Sim

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou hamburgaria que busca agilizar a confecção de falafels e hambúrgueres, garantindo porções uniformes para uma ementa consistente. É igualmente ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que preparam almôndegas caseiras em volume, ou para cantinas que necessitam de eficiência e higiene na preparação de refeições.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste molde destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável 18/10, que assegura durabilidade e conformidade com as exigentes normas de higiene em ambientes profissionais. O seu design desmontável simplifica drasticamente a limpeza, permitindo que todas as peças sejam lavadas na máquina de loiça, otimizando o tempo da equipa e mantendo os padrões de higiene. Garante falafels, almôndegas ou hambúrgueres com formas perfeitas e consistentes, elevando a apresentação dos pratos.

Perguntas Frequentes

Como este molde contribui para a eficiência na cozinha??

Este utensílio permite moldar falafels, almôndegas e hambúrgueres rapidamente e com consistência. A padronização de porções acelera o serviço, especialmente em períodos de pico como o rush do almoço.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção deste molde??

Concebido para máxima higiene, o molde é facilmente desmontável e todas as suas componentes podem ser lavadas na máquina de loiça. Isso minimiza o tempo de limpeza e garante a conformidade com as normas sanitárias.

Posso usar este molde para além de falafels??

Sim, a sua versatilidade permite-lhe moldar diversos tipos de alimentos, como almôndegas, hambúrgueres e outras preparações à base de carne ou vegetais, sempre com a mesma consistência e diâmetro de 50mm.

Que materiais são utilizados na sua construção e qual a sua durabilidade??

O corpo principal é fabricado em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade. A pega é de PA (poliamida/nylon) reforçada com fibra de vidro, suportando o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este utensílio é adequado para cozinhas com volume de produção elevado??

Absolutamente. A sua construção robusta e a facilidade de limpeza tornam-no ideal para ambientes de alta cadência, como cantinas, restaurantes de médio porte e snack-bares, onde a rapidez e a higiene são cruciais.