

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: 17/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Colher de Serviço Inox 34.5cm Acabamento Espelho

Informacoes do Produto

SKU:	P364100	Modelo:	P364100
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661364102

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P364100
EAN	8421661364102

Descricao Resumida

Colher de serviço robusta em aço inoxidável com 34.5cm de comprimento, ideal para manuseamento alimentar profissional. Acabamento espelho para higiene e durabilidade.

Descrição Completa

Projetada para a máxima higiene e durabilidade em ambientes de produção intensiva, esta colher de serviço de 34.5cm em aço inoxidável é uma ferramenta indispensável. O seu design monobloco elimina pontos de acumulação de resíduos, facilitando a limpeza e cumprindo rigorosas normas sanitárias, crucial para a gestão eficiente de qualquer cozinha profissional.

Colher de Serviço Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento	34.5 cm
Largura	36 cm
Profundidade	7 cm
Altura	6 cm
Peso	0.17 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef de uma cantina escolar ou empresarial que prioriza a segurança alimentar e a durabilidade dos utensílios, esta colher garante um serviço eficiente. Ideal para o proprietário de um restaurante de bairro ou snack-bar que necessita de equipamentos robustos para o manuseamento diário de alimentos, desde o empratamento ao serviço de buffet. A sua construção em aço inoxidável e acabamento espelhado tornam-na adequada para uso contínuo em hotéis, churrasqueiras e empresas de catering, onde a apresentação e higiene são inegociáveis.

Porquê Escolher Este Equipamento

A Colher de Serviço Inox destaca-se pela sua construção monobloco, eliminando uniões e soldaduras que podem acumular bactérias ou ceder sob uso intensivo. Este design, aliado ao aço inoxidável de alta qualidade, confere uma resistência superior à corrosão e deformação, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de cozinha exigentes. O polimento espelhado não só facilita a limpeza profunda, como também contribui para uma apresentação impecável no serviço,

reforçando a imagem profissional do seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Esta colher é adequada para máquinas de lavar loiça profissionais?

Sim, a construção em aço inoxidável de peça única garante que esta colher de serviço é totalmente compatível com a lavagem em máquinas profissionais, suportando ciclos de alta temperatura e detergentes agressivos sem danificar.

Qual o material de fabrico e quais as suas vantagens?

A colher é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade. Este material é reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo ideal para contacto com alimentos em ambientes profissionais, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Como o acabamento espelhado beneficia a utilização na cozinha profissional?

O acabamento espelhado oferece múltiplos benefícios, incluindo uma superfície lisa que minimiza a aderência de alimentos e facilita a limpeza. Além disso, proporciona uma estética profissional e permite uma inspeção visual rápida para garantir a higiene, um aspeto crucial para os padrões HACCP.

Esta colher é robusta o suficiente para uso diário intenso?

Com certeza. A sua construção de peça única em aço inoxidável confere uma resistência excepcional, tornando-a ideal para o manuseamento contínuo e intenso em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a cantinas, sem risco de quebras ou deformações.

Qual o comprimento total da colher de serviço?

O comprimento total desta colher de serviço é de 34.5 centímetros. Esta dimensão foi concebida para proporcionar um alcance adequado e um manuseamento confortável em diversas tarefas de serviço e preparação alimentar.

?