

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Colher Perfurada Policarbonato 33 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	DBMSPOP13CW-135	Modelo:	SPOP13CW-135
Marca:	Cambro	EAN:	099511309290

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Cambro
Modelo	SPOP13CW-135
EAN	099511309290

Descricao Resumida

Colher perfurada de 33 cm em policarbonato transparente, ideal para escorrer e servir alimentos em cozinhas profissionais. Durável e fácil de higienizar.

Descricao Completa

Esta escumadeira de policarbonato de 33 cm de comprimento é ideal para retirar alimentos de líquidos quentes ou frios com precisão, minimizando perdas durante o serviço. A sua construção robusta em policarbonato transparente assegura durabilidade e conformidade com normas de segurança alimentar, sendo um utensílio essencial para a agilidade na cozinha profissional.

escumadeira profissional — Características Técnicas

Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Comprimento	33 cm
Peso	7 g
Quantidade Mínima por Encomenda	12 unidades
Código de Arranque Tarifário (Partida Arancelaria)	3924100090

Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha em restaurantes de média dimensão ou o responsável de cantina escolar que necessita de separar eficientemente alimentos de líquidos durante a preparação ou serviço. Ideal para tarefas de linha quente ou fria, garantindo agilidade e conformidade com normas HACCP na gestão de alimentos. Perfeita para o dia-a-dia em pastelarias e snack-bares que lidam com confeitaria e salgados.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta escumadeira de policarbonato garante uma solução económica e higiénica para a separação de alimentos. O material polivalente resiste a temperaturas moderadas e é fácil de limpar, cumprindo requisitos de segurança alimentar. A sua leveza (7g) e comprimento de 33cm permitem um manuseamento confortável durante longos períodos de serviço, otimizando a eficiência em cozinhas de alta rotação.

Perguntas Frequentes

Qual o material desta escumadeira profissional?

A escumadeira é fabricada em policarbonato transparente, um material resistente e seguro para contacto com alimentos.

Qual a dimensão total desta escumadeira?

O utensílio mede 33 cm de comprimento total, oferecendo um alcance adequado para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

É necessário encomendar um mínimo de unidades?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para esta escumadeira é de 12 unidades, assegurando que possa equipar adequadamente a sua equipa.

Este utensílio é adequado para uso em fritadeiras?

Embora seja um utensílio versátil, o policarbonato tem uma temperatura de serviço limitada. Para imersão contínua em óleo a altas temperaturas, recomendamos fritadeiras específicas. Este modelo é mais adequado para retirar alimentos de líquidos em preparações gerais.

Qual o peso aproximado desta escumadeira?

Esta escumadeira pesa apenas 7 gramas, o que a torna extremamente leve e confortável de manusear durante longos períodos de trabalho na cozinha.