

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: 08/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Colher Perfurada Alta Temperatura 33 cm - Polietersulfona Âmbar

Informacoes do Produto

SKU:	DBMSPOP13-150	Modelo:	SPOP13-150
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511309252

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	SPOP13-150
EAN	099511309252

Descricao Resumida

Colher perfurada de 33 cm em polietersulfona, resistente a altas temperaturas. Ideal para escorrer e manusear alimentos quentes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta colher perfurada de 33 cm de comprimento, fabricada em polietersulfona de alta resistência, é projetada para suportar temperaturas elevadas em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene no manuseamento de alimentos quentes.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Polietersulfona
Comprimento	33 cm
Cor	Âmbar
Resistência	Alta temperatura
Tipo	Perfurada

Aplicações Profissionais

Esta colher perfurada é um utensílio essencial para diversas operações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. É ideal para escorrer alimentos cozidos, remover fritos do óleo, ou servir vegetais e massas, garantindo que o excesso de líquido seja drenado eficazmente.

Colher Perfurada — Principais Vantagens

- **Resistência a Altas Temperaturas:** Fabricada em polietersulfona, suporta o calor intenso de panelas e fritadeiras, evitando deformações e garantindo uma longa vida útil.
- **Drenagem Eficiente:** O design perfurado permite escorrer líquidos e óleos rapidamente, otimizando a preparação e o serviço de alimentos.
- **Durabilidade e Higiene:** O material de alta qualidade é resistente a manchas e odores, fácil de limpar e seguro para contacto alimentar, contribuindo para a higiene na cozinha.

- **Manuseamento Seguro:** O comprimento de 33 cm oferece um alcance adequado, protegendo as mãos do calor direto durante a confeção.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de tarefas, desde a confeção à distribuição em self-service ou buffet.

Qual o material desta colher e as suas vantagens?

É fabricada em polietersulfona, um polímero de alta performance conhecido pela sua excelente resistência a altas temperaturas, durabilidade e estabilidade química, ideal para ambientes de cozinha exigentes.

Esta colher pode ser utilizada em fritadeiras?

Sim, a sua composição em polietersulfona confere-lhe alta resistência térmica, tornando-a perfeitamente adequada para uso em fritadeiras, permitindo escorrer o óleo de forma eficaz.

Qual o comprimento da colher e como beneficia o utilizador?

Com 33 cm de comprimento, esta colher oferece um alcance seguro para manusear alimentos em panelas e recipientes fundos, protegendo o operador do calor e salpicos.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o material de polietersulfona é liso e não poroso, o que facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos alimentares, contribuindo para elevados padrões de higiene.

Em que tipo de cozinhas profissionais é mais indicada?

É ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de um utensílio resistente ao calor para escorrer e servir, como restaurantes, cantinas, pastelarias, e serviços de catering.