

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 em Polietersulfona 33 cm

Informacoes do Produto

SKU:	DBMSPOP13-110	Modelo:	SPOP13-110
Marca:	CAMBRO	EAN:	099511342907

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CAMBRO
Modelo	SPOP13-110
EAN	099511342907

Descricao Resumida

Colher perfurada de 33 cm em polietersulfona, ideal para manusear e escorrer alimentos quentes em cozinhas profissionais. Alta resistência térmica e durabilidade.

Descricao Completa

Esta colher perfurada de 33 cm, fabricada em polietersulfona, é uma ferramenta essencial para manusear alimentos quentes em cozinhas profissionais, garantindo resistência e durabilidade em ambientes exigentes.

Características Técnicas

Comprimento Total	33 cm
Material	Polietersulfona
Cor	Preto

Aplicações Profissionais

Esta colher perfurada é indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa a cantinas escolares e empresariais. É ideal para escorrer alimentos cozidos, como vegetais, massas ou fritos, em grandes panelas ou fritadeiras. A sua resistência a altas temperaturas torna-a perfeita para uso contínuo em ambientes de confeção intensiva, incluindo hotéis, catering e serviços de buffet.

Colher Perfurada — Principais Vantagens

- Fabricada em polietersulfona, material com elevada resistência térmica e química.
- Design perfurado que permite escorrer líquidos de forma eficiente.
- Construção robusta para suportar o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene alimentar.
- Cor preta que ajuda a disfarçar manchas e mantém uma aparência profissional.

Qual a principal vantagem da polietersulfona neste utensílio?

A polietersulfona oferece uma excelente resistência a altas temperaturas, permitindo que a colher seja utilizada em contacto direto com alimentos quentes e líquidos a ferver sem deformar[?] ou libertar substâncias nocivas.

Esta colher é adequada para uso em fritadeiras?

Sim, devido à sua alta resistência térmica, esta colher perfurada é perfeitamente adequada para manusear alimentos em fritadeiras, permitindo escorrer o excesso de óleo de forma eficaz.

Como deve ser feita a limpeza e manutenção?

A colher pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa facilita a remoção de resíduos alimentares.

É resistente a manchas ou odores?

O material de polietersulfona é conhecido pela sua resistência a manchas e à absorção de odores, o que é crucial para manter a higiene e a qualidade dos alimentos em cozinhas profissionais.

Pode ser utilizada para servir em buffets?

Sim, o seu design robusto e profissional torna-a adequada para servir alimentos em buffets, especialmente aqueles que requerem escorrimento, como vegetais cozidos ou saladas de massa.