

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



Escumadeira Inox Profissional 18/10 – 36,5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA62604	Modelo:	LA62604
Marca:	LACOR	EAN:	8414271626043

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA62604
EAN	8414271626043

Descricao Resumida

Escumadeira profissional em aço inoxidável 18/10 "Super Monoblock" de 36,5 cm. Ideal para higiene e durabilidade em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Concebida para resistir à exigência das cozinhas de alta produção, esta escumadeira em aço inoxidável 18/10 garante performance superior. Ideal para remover impurezas, servir alimentos sólidos de líquidos ou cozer massas, mantendo a consistência durante o ritmo intenso do serviço. A sua construção monobloco assegura higiene e robustez para uma utilização contínua.

Escumadeira Inox Profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Comprimento Total	36,5 cm
Peso	175 g
Design	Super Monoblock

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a confeção diária em restaurantes de médio e grande porte, esta escumadeira em aço inoxidável 18/10 é crucial para a gestão de grandes volumes de caldos, frituras e massas. É igualmente indispensável para a equipa de cozinha em cantinas ou empresas de catering, onde a eficiência e a higiene são prioritárias na preparação de refeições para um elevado número de clientes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade do aço inoxidável 18/10 "Super Monoblock" confere a esta escumadeira uma resistência notável à corrosão e ao uso intensivo, superando utensílios convencionais. A sua superfície lisa e design monobloco facilitam a limpeza profunda, minimizando a acumulação de resíduos e assegurando a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar HACCP.

Perguntas Frequentes

Como garantir a máxima higiene e durabilidade da escumadeira?

Para garantir a máxima higiene, lave a escumadeira imediatamente após o uso com água quente e detergente neutro, secando-a completamente para evitar manchas de calcário. A robustez do Inox 18/10 permite a esterilização regular, prolongando a sua vida útil em ambientes de cozinha profissional.

O aço inoxidável 18/10 é adequado para todos os tipos de alimentos e temperaturas?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de qualidade alimentar superior, extremamente resistente à corrosão e a altas temperaturas. É seguro para contato com todos os tipos de alimentos, ácidos ou alcalinos, sem alterar o sabor ou propriedades dos mesmos.

Qual o tipo de utilização profissional mais adequado para uma escumadeira de 36,5 cm?

Uma escumadeira com 36,5 cm de comprimento é ideal para manusear alimentos em panelas e fritadeiras de média a grande dimensão, oferecendo um alcance confortável sem expor demasiado o operador ao calor. É perfeita para porções individuais em linha de serviço ou para retirar fritos.

Esta escumadeira é compatível com máquinas de lavar louça industriais?

Sim, a escumadeira em aço inoxidável 18/10 "Super Monoblock" foi concebida para suportar ciclos de lavagem intensivos em máquinas de lavar louça profissionais. A sua construção sem soldaduras ou recantos evita a acumulação de sujidade e facilita a sanitização.

A construção "Super Monoblock" oferece alguma vantagem prática adicional?

A construção "Super Monoblock" significa que a escumadeira é forjada a partir de uma única peça de aço inoxidável, eliminando pontos de solda que são suscetíveis a quebras ou acumulação de sujidade. Isto resulta num utensílio mais robusto, duradouro e higiénico, essencial para o rigor da cozinha profissional.

?