

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Concha Perfurada Aço Inox 118 ml com Cabo Nylon Cinzento

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6432445	Modelo:	6432445
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426480

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6432445
EAN	8421661426480
Cor	Cinzento
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha perfurada de 118 ml em aço inoxidável monobloco com cabo de nylon cinzento. Ideal para controlo de porções e drenagem de líquidos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta concha perfurada de 118 ml, fabricada em aço inoxidável monobloco, é uma ferramenta essencial para o controlo preciso de porções e a drenagem eficiente de líquidos em cozinhas profissionais.

concha porcionadora — Spoodle® monobloco perfurado — Concha Perfurada —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Nylon
Capacidade	118 ml
Comprimento Total	33.8 cm
Diâmetro da Concha	8.2 cm
Cor do Cabo	Cinzento
Construção	Monobloco
Resistência Térmica do Cabo	Até 232 °C
Características do Cabo	Antimicrobiano, ergonómico, antiderrapante, com batente

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional, hotéis, e serviços de catering, esta concha perfurada é perfeita para servir vegetais cozidos, massas, leguminosas ou qualquer alimento que necessite de escorrer líquidos antes de ser empratado. Essencial em buffets e linhas de serviço para controlo de porções.

Concha Perfurada — Principais Vantagens

- **Controlo de Porções:** Garante consistência nas doses servidas e minimiza o desperdício alimentar.
- **Drenagem Eficiente:** As perfurações permitem escorrer líquidos rapidamente, ideal para alimentos cozidos.
- **Durabilidade Superior:** Construção monobloco em aço inoxidável para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene e Segurança:** Cabo antimicrobiano, resistente ao calor e com batente integrado para evitar o contacto com os alimentos.
- **Manuseamento Confortável:** Cabo ergonómico e antiderrapante que proporciona uma pega segura e reduz a fadiga.

Qual a capacidade desta concha perfurada?

Esta concha tem uma capacidade de 118 ml, ideal para um controlo preciso das porções.

O cabo é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo de nylon é resistente ao calor até 232 °C, garantindo segurança durante a utilização.

Para que servem as perfurações na concha?

As perfurações permitem escorrer eficientemente os líquidos dos alimentos, sendo ideal para servir vegetais, massas ou leguminosas.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design monobloco de uma só peça em aço inoxidável facilita a limpeza e garante uma higiene superior.

Esta concha é adequada para buffets?

Sim, é especialmente adequada para buffets e linhas de serviço, permitindo um controlo preciso das porções e uma apresentação cuidada dos alimentos.