

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 rapido
ao produto

Porcionador 19 ml com Cabo Terracota para Doseamento Preciso

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47401	Modelo:	47401
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923842

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47401
EAN	8421661923842
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de 19 ml em aço inoxidável com cabo ergonómico terracota, ideal para dosear com precisão purés, massas e outros alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este porcionador de 19 ml foi concebido para garantir o doseamento rigoroso e consistente de alimentos, essencial para o controlo de custos e padronização em cozinhas profissionais.

porcionador apertável — porcionador apretable 19ml — Porcionador —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	19 ml
Comprimento	20 cm
Cor do Cabo	Terracota

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, cantinas, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hamburgarias e estabelecimentos de catering que necessitam de dosear purés, massas, arroz, saladas ou molhos com exatidão.

Porcionador — Principais Vantagens

- Garante porções precisas e consistentes, otimizando o controlo de custos e a padronização das ementas.
- Fabricado em aço inoxidável de alta resistência com mecanismo de pressão durável para uso intensivo.
- Cabo ergonómico com codificação por cores (terracota) para identificação rápida e prevenção de contaminação cruzada.
- Contribui para a otimização do tempo de serviço e a redução do desperdício alimentar.

Para que tipo de alimentos é este porcionador mais adequado?

Este porcionador é ideal para alimentos macios ou semi-líquidos, como purés, massas, arroz, saladas, molhos e cremes, garantindo um doseamento uniforme.

Qual a importância da cor terracota no cabo?

A cor terracota no cabo serve como codificação para identificação rápida do tamanho ou aplicação específica do porcionador, ajudando a prevenir a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Este porcionador é fácil de limpar e manter?

Sim, sendo fabricado em aço inoxidável, é um utensílio fácil de higienizar e manter, resistindo bem à lavagem frequente exigida em ambientes de cozinha profissional.

Como contribui para a eficiência na cozinha?

Ao permitir o doseamento rápido e consistente, este porcionador agiliza a preparação e o serviço, reduzindo o tempo de execução e minimizando o desperdício de ingredientes.

É resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável de alta resistência e o mecanismo de pressão durável garantem que o porcionador suporta o uso contínuo e exigente de uma cozinha profissional.