

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 89 ml Aço Inoxidável com Cabo Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6422320	Modelo:	6422320
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426589

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6422320
EAN	8421661426589
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha perfurada de 89 ml em aço inoxidável monobloco, ideal para controlo de porções e drenagem. Cabo de nylon ergonómico e resistente ao calor para uso profissional.

Descricao Completa

Esta concha perfurada de 89 ml, fabricada em aço inoxidável monobloco, é um utensílio essencial para o controlo preciso de porções e a drenagem eficaz de líquidos em cozinhas profissionais.

concha porcionadora oval perfurada — Concha de Porcionar Oval Perfurada 89 ml — Concha Perfurada — Características Técnicas

Capacidade	89 ml
Material da Concha	Aço inoxidável
Material do Cabo	Nylon
Cor do Cabo	Preto
Largura	68 mm
Comprimento Total	342 mm
Altura da Concha	53 mm
Resistência ao Calor do Cabo	Até 232 °C
Design	Monobloco, Perfurado

Aplicações Profissionais

Esta concha perfurada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cantinas escolares e empresariais a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hotéis e serviços de catering. É perfeita para servir porções controladas de vegetais, massas, leguminosas e outros alimentos que necessitem de drenagem de líquidos, garantindo consistência e eficiência no serviço.

Concha Perfurada — Principais Vantagens

A construção monobloco em aço inoxidável confere a esta concha uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão. O cabo de nylon ergonómico, resistente ao calor e com propriedades antimicrobianas, oferece um manuseamento seguro e confortável. O design perfurado permite uma drenagem eficiente, enquanto a muesca de paragem integrada evita que o utensílio deslize para dentro de panelas. A codificação de cor e o selo de capacidade no cabo facilitam a identificação rápida, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.