

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Racionador de Alimentos Moles 14 ml em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47160	Modelo:	47160
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100168

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47160
EAN	8421661100168
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Racionador de alimentos moles em aço inoxidável, com capacidade de 14 ml. Garante porções precisas e consistentes para buffets e catering. Ergonómico e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este utensílio de compressão redondo foi concebido para porcionar alimentos moles de forma precisa e consistente, ideal para buffets, catering e restaurantes.

Racionador de Alimentos Moles 14ml — Racionador — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Capacidade	14 ml
Comprimento Total	197 mm
Largura Total	70 mm
Altura Total	33 mm
Diâmetro da Concha	33 mm
Unidades por Embalagem	12

Aplicações Profissionais

Este racionador é uma ferramenta indispensável para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de buffet, empresas de catering, pastelarias e charcutarias. É ideal para servir puré de batata, arroz, saladas de massa, sobremesas e outros alimentos moles, garantindo porções uniformes em qualquer contexto de serviço de sala.

Racionador de Alimentos Moles — Principais Vantagens

- Garante porções precisas e consistentes, otimizando o controlo de custos e a apresentação dos pratos.

- Fabricado em aço inoxidável durável, assegura uma longa vida útil e resistência em ambientes de cozinha profissional.
- Design ergonómico que permite uma operação fácil e confortável, tanto para utilizadores destros como canhotos.
- A lâmina estende-se para além da concha, evitando que os alimentos se colem e facilitando a libertação.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

Para que tipo de alimentos é este racionador adequado?

É ideal para alimentos moles como puré de batata, arroz, saladas de massa, sobremesas e outros. Não é recomendado para alimentos duros ou congelados.

Qual a capacidade de porcionamento deste utensílio?

Este racionador foi concebido para porcionar 14 ml de alimento por dose, garantindo consistência e controlo nas suas preparações.

O material é resistente e fácil de limpar?

Sim, é fabricado em aço inoxidável durável, o que facilita a limpeza e assegura uma longa vida útil em ambientes profissionais de restauração.

Pode ser utilizado por destros e canhotos?

Sim, o design ergonómico permite uma operação confortável e eficiente tanto para utilizadores destros como canhotos, adaptando-se a todas as equipas.

Quantas unidades vêm incluídas na embalagem?

Este produto é fornecido em embalagens de 12 unidades, ideal para equipar a sua cozinha profissional ou linha de buffet de forma eficiente.