

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



Hotelequip.pt

Porcionador de 158 ml para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47139	Modelo:	47139
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661099967

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47139
EAN	8421661099967
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de 158 ml em aço inoxidável com cabo branco ergonómico. Ideal para controlo de doses, garante higiene e precisão em cozinhas profissionais. Certificado NSF.

Descricao Completa

Este porcionador de 158 ml, fabricado em aço inoxidável com propriedades antimicrobianas, assegura precisão e higiene no controlo de doses em qualquer cozinha profissional. Certificado NSF, garante um desempenho fiável e duradouro.

porcionador aço inox — porcionador alimentos 158ml — Porcionador —
Características Técnicas

Volume	158 ml
Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Branco
Comprimento	250 mm
Diâmetro	76 mm
Certificação	NSF
Propriedades	Antimicrobianas naturais

Aplicações Profissionais

Ideal para o controlo rigoroso de porções em cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeitão, e serviços de catering. Essencial para gerir custos e manter a consistência em hamburgarias, snack-bares e hotéis.

Porcionador — Principais Vantagens

Este porcionador oferece precisão e rapidez no serviço, otimizando a gestão de custos e minimizando o desperdício alimentar. O seu cabo ergonómico, codificado por cores, facilita a identificação rápida do tamanho e previne a contaminação cruzada, enquanto o aço inoxidável com propriedades antimicrobianas garante máxima higiene.

Qual a importância da certificação NSF para este porcionador?

A certificação NSF garante que o porcionador cumpre rigorosos padrões de saúde pública e segurança alimentar, sendo adequado para uso em ambientes profissionais onde a higiene é crítica.

Como o cabo codificado por cores ajuda na operação diária?

O cabo codificado por cores permite uma identificação rápida do volume do porcionador, prevenindo erros e a contaminação cruzada ao associar cores a tipos específicos de alimentos ou tamanhos de porção.

Este porcionador pode ser lavado na máquina de lavar louça industrial?

Sim, o porcionador é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, resistente e durável, sendo totalmente seguro para lavagem em máquinas de lavar louça industriais.

Quais as vantagens do aço inoxidável com propriedades antimicrobianas?

O aço inoxidável com propriedades antimicrobianas inibe o crescimento de bactérias na superfície do utensílio, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiênico e seguro na preparação de alimentos.

Para que tipo de alimentos é este porcionador de 158 ml mais adequado?

Este porcionador de 158 ml é ideal para servir purés, arroz, massas, saladas, gelados, ou outros alimentos que exijam um controlo preciso de volume em porções médias.