

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 Alumínio 118 ml para Alimentos Macios

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47274	Modelo:	47274
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661973557

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47274
EAN	8421661973557
Material	Alumínio
Cor	Castanho

Descricao Resumida

Racionador de alumínio de 118 ml para porcionar alimentos macios de forma consistente. Design ergonómico e lâmina antiaderente para uso eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este racionador de alimentos, com capacidade de 118 ml, foi concebido para porcionar de forma consistente e precisa alimentos macios em ambientes de serviço profissional.

Racionador de Alimentos Moles — Racionador de Alumínio — Características Técnicas

Material	Alumínio
Cor	Castanho
Capacidade	118,3 ml
Largura	54 mm
Altura	48 mm
Comprimento	194 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, serviços de catering, pastelarias com confeção e snack-bares que servem purés, arroz, saladas de massa ou sobremesas. Garante porções uniformes em qualquer ambiente de serviço de mesa ou buffet.

Racionador de Alimentos — Principais Vantagens

- Porcionamento consistente e preciso de alimentos macios.
- Construção robusta em alumínio para durabilidade.
- Design ergonómico que facilita o uso prolongado.
- Adequado para utilizadores destros e canhotos.
- Mecanismo de libertação simples e eficiente.
- Lâmina que se estende para evitar que os alimentos colem.

Qual a capacidade deste racionador?

Este racionador possui uma capacidade de 118,3 ml, ideal para porções controladas de alimentos macios em serviços de mesa e buffet.

Posso utilizá-lo para servir gelados ou alimentos congelados?

Não, este racionador não é recomendado para alimentos duros ou congelados como gelados. É otimizado para alimentos macios como purés, arroz ou saladas.

De que material é feito este racionador?

O racionador é fabricado em alumínio, garantindo durabilidade e leveza para o uso diário em ambientes profissionais de serviço de mesa.

É adequado para utilizadores canhotos?

Sim, o design ergonómico deste racionador permite uma utilização confortável e eficiente tanto por utilizadores destros como canhotos, facilitando o serviço.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste utensílio?

Para a limpeza, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento do alumínio e a sua durabilidade.