

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Porcionador 10 ml com Cabo Laranja para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47404	Modelo:	47404
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923873

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47404
EAN	8421661923873
Cor	Laranja
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de 10 ml em aço inoxidável com cabo laranja, ideal para doses precisas de purés, massas e outros alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este porcionador de 10 ml é um utensílio essencial para garantir a precisão e consistência das doses em qualquer cozinha profissional, otimizando o controlo de quantidades e a eficiência no serviço.

porcionador apertável 10ml — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Laranja
Capacidade	10 ml
Largura	7.9 cm
Profundidade	19 cm
Comprimento	19 cm

Aplicações Profissionais

Este porcionador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais. É perfeito para servir purés, massas, arroz, saladas e outros alimentos de consistência mole, garantindo porções uniformes em serviços de catering, hotéis e cozinhas industriais.

Porcionador — Principais Vantagens

- Assegura porções precisas e consistentes, otimizando o controlo de custos e a qualidade do prato.
- Fabricado em aço inoxidável de alta resistência, oferece durabilidade e robustez para uso intensivo.
- O mecanismo de pressão facilita o manuseamento e a libertação do alimento de forma eficiente.

- O cabo ergonómico de cor laranja permite uma identificação rápida da capacidade e ajuda a prevenir a contaminação cruzada.
- Contribui para a redução do desperdício alimentar e para a otimização do tempo de serviço na cozinha.