

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



Porcionador de 139 ml com Cabo Longo para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47370	Modelo:	47370
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923637

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47370
EAN	8421661923637
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de 139 ml em aço inoxidável de alta resistência, com cabo ergonómico branco. Garante porções precisas e consistentes para otimizar o serviço e reduzir desperdício.

Descricao Completa

O porcionador de 139 ml é uma ferramenta essencial para garantir a consistência e precisão das doses em qualquer cozinha profissional ou serviço de buffet.

porcionador ajustável 139ml — Porcionador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	139 ml
Material	Aço inoxidável
Comprimento	27.5 cm
Cor do Cabo	Branco
Mecanismo	Pressão

Aplicações Profissionais

Este porcionador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cantinas escolares e empresariais que necessitam de controlo rigoroso das porções, a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeitaria e serviços de catering para eventos, onde a apresentação e a consistência são cruciais. Perfeito para servir purés, arroz, massas, saladas e sobremesas.

Porcionador — Principais Vantagens

A sua construção em aço inoxidável de alta resistência garante durabilidade e higiene. O mecanismo de pressão assegura porções precisas e consistentes, otimizando o controlo de custos e a apresentação dos pratos. O cabo ergonómico, codificado por cores (branco), facilita a identificação rápida e contribui para a prevenção da contaminação cruzada, aumentando a eficiência no serviço e reduzindo o desperdício.

Qual a capacidade exata deste porcionador?

?

Este porcionador tem uma capacidade de 139 ml, ideal para doses controladas de diversos alimentos.

O material é resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, é fabricado em aço inoxidável de alta resistência, concebido para suportar o uso diário e intensivo em ambientes profissionais.

Como o porcionador ajuda a prevenir a contaminação cruzada?

O cabo é codificado por cores (neste caso, branco), o que permite uma identificação rápida e ajuda a designar o utensílio para tipos específicos de alimentos, minimizando o risco de contaminação cruzada.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e o mecanismo de pressão simplificado tornam-no fácil de desmontar e limpar, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Para que tipo de alimentos é mais adequado este porcionador?

É especialmente adequado para servir alimentos macios ou semilíquidos, como purés, arroz, massas, saladas, recheios e sobremesas, garantindo porções uniformes.