

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

Colher de Porcionar Alumínio 29,6 ml

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47279	Modelo:	47279
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661973601

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47279
EAN	8421661973601
Material	Alumínio
Cor	Vermelho

Descricao Resumida

Colher de porcionar em alumínio de 29,6 ml, ideal para servir porções consistentes de alimentos macios como purés, arroz e saladas. Design ergonómico e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta colher de porcionar de 29,6 ml em alumínio é uma ferramenta essencial para garantir porções precisas e consistentes de alimentos macios em qualquer serviço de refeições.

Racionador de Alimentos Moles — Características Técnicas

Material	Alumínio
Capacidade	29,6 ml
Cor	Vermelho
Largura	37 mm
Altura	33 mm
Comprimento	191 mm

Aplicações Profissionais

Este utensílio é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem porcionamento preciso de alimentos macios. É perfeito para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com serviço de refeições, buffets de hotéis, serviços de catering para eventos, e até mesmo em snack-bares e roulotes que sirvam purés, arroz, saladas de massa ou sobremesas.

Colher de Porcionar — Principais Vantagens

- Garante porções consistentes e precisas, otimizando o controlo de custos e a apresentação dos pratos.
- Fabricada em alumínio robusto, oferece durabilidade e resistência para uso intensivo em ambientes profissionais.
- O design ergonómico permite uma utilização confortável e eficiente, tanto por destros como por canhotos.

- A lâmina estende-se para além da taça, facilitando a libertação dos alimentos e evitando que colem.
- Fácil de limpar, contribuindo para a higiene e eficiência da sua operação.