

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 de 16 ml com Cabo Comprido Rosa para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47379	Modelo:	47379
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923729

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47379
EAN	8421661923729
Cor	Rosa
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de 16 ml em aço inoxidável com cabo rosa, ideal para dosear com precisão massas, purés e outros alimentos em cozinhas profissionais. Durável e ergonómico.

Descricao Completa

Este porcionador de 16 ml em aço inoxidável foi concebido para dosear com precisão e consistência, essencial em qualquer cozinha profissional para controlo de quantidades.

porcionador ajustável — porcionador apertável — Porcionador — Características Técnicas

Capacidade	16 ml
Material	Aço inoxidável
Cor do Cabo	Rosa
Comprimento Total	230 mm
Mecanismo	Pressão

Aplicações Profissionais

Este porcionador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias, padarias e gelatarias, até restaurantes de cozinha tradicional, cantinas e serviços de catering. É perfeito para dosear com precisão purés, massas, arroz, saladas, molhos e sobremesas, garantindo consistência na apresentação e no controlo de custos. Utilizado em hotéis, snack-bares, hamburgarias e roulotes para otimizar o serviço.

Porcionador — Principais Vantagens

- **Precisão e Consistência:** Garante porções exatas e uniformes, otimizando o controlo de custos e a qualidade do serviço.
- **Durabilidade:** Fabricado em aço inoxidável de alta resistência, suporta o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Ergonomia:** O cabo comprido e ergonómico, codificado por cores, facilita a identificação rápida e previne a contaminação cruzada.
- **Versatilidade:** Adequado para uma variedade de alimentos macios, desde ingredientes de pastelaria a acompanhamentos e molhos.

- ****Eficiência:**** Reduz o tempo de serviço e minimiza o desperdício alimentar, contribuindo para uma operação mais rentável.

Qual a capacidade exata deste porcionador?

Este porcionador foi concebido para dispensar porções de 16 ml, garantindo precisão e consistência em cada utilização.

De que material é feito e qual a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável de alta resistência, o que lhe confere uma excelente durabilidade e capacidade para suportar o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Para que serve a cor rosa no cabo?

A codificação por cores no cabo permite uma identificação rápida do tamanho do porcionador e ajuda a prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos ou preparações.

Que tipos de alimentos posso dosear com este utensílio?

É versátil para dosear purés, massas, arroz, saladas, molhos, cremes e outros alimentos de consistência macia, sendo ideal para pastelaria e cozinha em geral.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e o mecanismo de pressão simplificam a limpeza, permitindo uma higienização eficaz e rápida, essencial em qualquer cozinha profissional.