

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Concha de Porcionar Redonda 177 ml Aço Inoxidável Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6433620	Modelo:	6433620
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426411

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6433620
EAN	8421661426411
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha de porcionar monobloco de 177 ml, ideal para controlo de porções. Fabricada em aço inoxidável e nylon, com cabo ergonómico e resistente ao calor.

Descricao Completa

Esta concha de porcionar monobloco de 177 ml, fabricada em aço inoxidável e nylon, foi concebida para um controlo rigoroso das porções e consistência na produção de alimentos em cozinhas profissionais.

Spoodle monobloco — Spoodle® monobloco — Concha de Porcionar —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Nylon
Capacidade	177 ml
Cor do Cabo	Preto
Largura	93 mm
Profundidade	350 mm
Altura	60 mm
Resistência Térmica do Cabo	Até 232°C
Construção	Monobloco

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija controlo rigoroso de porções e padronização. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, restaurantes com serviço de buffet, e cozinhas de produção em pastelarias e padarias, onde a consistência das doses é crucial para a gestão de custos e satisfação do cliente.

Concha de Porcionar — Principais Vantagens

- Controlo de porções: Garante a padronização e otimização de custos, evitando desperdícios e assegurando a consistência das doses.

- Higiene e durabilidade: A construção monobloco em aço inoxidável e o cabo com propriedades antimicrobianas facilitam a limpeza e prolongam a vida útil do utensílio.
- Conforto e segurança: O cabo ergonómico e resistente ao calor, com um batente integrado, evita deslizamentos e proporciona um manuseamento seguro e confortável.
- Identificação rápida: A capacidade selada no cabo permite uma identificação imediata, agilizando o trabalho na cozinha.

Qual a capacidade exata desta concha de porcionar?

Esta concha de porcionar possui uma capacidade precisa de 177 ml, ideal para padronizar as doses em qualquer cozinha profissional.

O cabo de nylon é resistente ao calor?

Sim, o cabo de nylon é resistente ao calor até 232°C (450°F), garantindo segurança e durabilidade mesmo em ambientes de alta temperatura.

Este utensílio é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção monobloco em aço inoxidável e o cabo robusto de nylon tornam-no altamente durável e apto para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais.

Como posso garantir a higiene da concha?

A construção monobloco em aço inoxidável facilita a limpeza, e o cabo de nylon possui propriedades antimicrobianas naturais, contribuindo para uma higiene superior.

A concha possui alguma característica para evitar que escorregue para dentro das panelas?

Sim, o design inclui uma muesca de batente integrada no cabo que impede que a concha deslize acidentalmente para dentro de tachos ou panelas.