

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

Concha de Servir Aço Inoxidável Cabo Oco 120ml

Informacoes do Produto

SKU:	PJ46909	Modelo:	46909
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661098908

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	46909
EAN	8421661098908
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Concha de servir profissional em aço inoxidável com cabo oco, capacidade de 120ml. Ideal para buffets e cozinhas, oferece durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Esta concha de servir em aço inoxidável com cabo oco é um utensílio robusto e higiênico, ideal para o manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

concha aço inoxidável — Concha de Servir — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Capacidade	120 ml (4 oz)
Altura	319 mm
Comprimento	317.5 mm

Aplicações Profissionais

Esta concha é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras e serviços de catering. A sua capacidade de 120ml é versátil para servir sopas, molhos, guisados e outros alimentos líquidos ou semi-líquidos.

Concha de Servir — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Design de peça única que facilita a limpeza e garante a higiene.
- Cabo oco que proporciona um manuseamento confortável e um bom equilíbrio.
- Acabamento espelhado que confere uma apresentação profissional em buffets.
- Capacidade de 120ml, adequada para porções controladas e eficientes.

Qual a capacidade exata desta concha de servir?

Esta concha tem uma capacidade de 120 ml, equivalente a 4 onças, ideal para servir porções controladas de diversos alimentos.

De que material é feita a concha e quais as suas vantagens?

A concha é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

É adequada para uso em buffets e serviços de catering?

Sim, o seu design com acabamento espelhado e cabo oco torna-a perfeita para buffets e serviços de catering, combinando funcionalidade com uma apresentação elegante.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta concha?

Devido à sua construção em aço inoxidável de peça única, a concha é fácil de limpar manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene.

O cabo oco oferece alguma vantagem específica no uso profissional?

Sim, o design do cabo oco proporciona um utensílio bem equilibrado e um agarre confortável, o que é crucial para o uso prolongado em ambientes de cozinha profissional e serviço de mesa.