

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

Concha de Servir Monobloco 0.118 L com Cabo Kool-Touch Cinzento

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4980445	Modelo:	4980445
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661424707

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4980445
EAN	8421661424707
Capacidade (L)	51–200 L
Cor	Cinzento
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Concha de servir monobloco em aço inoxidável com capacidade de 0.118 L e cabo Kool-Touch cinzento. Ideal para uso intensivo em serviço de sala.

Descricao Completa

Uma concha de servir monobloco em aço inoxidável, com capacidade de 0.118 L, desenhada para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais. O cabo Kool-Touch cinzento assegura um manuseamento confortável e seguro.

Cacillo Profissional Gris — Cacillo Inox — Concha de Servir — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	0.118 L
Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	8.5 cm
Cor do Cabo	Cinzento
Tipo de Cabo	Kool-Touch®

Aplicações Profissionais

Esta concha é um utensílio essencial para o serviço de buffet em hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, e eventos de catering. É igualmente adequada para a apresentação de pratos em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e pastelarias com serviço de refeições, onde a higiene e a durabilidade são prioritárias.

Concha Monobloco — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.

- Cabo Kool-Touch® cinzento que oferece um manuseamento seguro e confortável, mesmo com alimentos quentes.
- Resistência elevada ao uso intensivo e à corrosão, ideal para ambientes profissionais exigentes.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha ou serviço de sala.
- Design funcional que facilita o serviço preciso de porções em buffets e linhas de self-service.

Qual a capacidade exata desta concha de servir?

Esta concha tem uma capacidade de 0.118 Litros, ideal para servir porções controladas em buffets ou linhas de serviço.

O cabo Kool-Touch® é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo Kool-Touch® foi concebido para proporcionar um manuseamento confortável e seguro, mesmo quando em contacto com alimentos quentes, minimizando a transferência de calor.

Este utensílio pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?

Sim, a construção em aço inoxidável e o design monobloco tornam esta concha totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higienização eficaz.

Qual a durabilidade esperada para uso intensivo?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade e com design monobloco, esta concha é extremamente robusta e foi projetada para suportar o uso intensivo diário em cozinhas profissionais e serviços de catering, oferecendo uma longa vida útil.

É adequada para servir que tipo de alimentos?

Esta concha é versátil e adequada para servir uma vasta gama de alimentos líquidos ou semi-líquidos, como sopas, molhos, cremes, purés ou guisados, em buffets, cantinas e restaurantes.