

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



Porcionador de Pressão 14 ml com Cabo Ameixa

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47403	Modelo:	47403
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923866

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47403
EAN	8421661923866
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de pressão em aço inoxidável com capacidade de 14 ml e cabo cor ameixa. Ideal para porções precisas de purés, massas e saladas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este porcionador de pressão de 14 ml é fabricado em aço inoxidável de alta resistência, concebido para garantir porções precisas e consistentes em ambientes de cozinha profissional, otimizando o controlo de quantidades e reduzindo o desperdício.

porcionador por ação — porcionador profissional — Porcionador — Características Técnicas

Capacidade	14 ml
Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Ameixa
Comprimento	19.6 cm
Diâmetro	3.2 cm

Aplicações Profissionais

Este porcionador é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que exija rigor no controlo de porções. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering. Perfeito para servir purés, massas, arroz, saladas, molhos e outros alimentos macios, garantindo consistência na apresentação e no custo por dose.

Porcionador — Principais Vantagens

- Precisão e Consistência:** Garante porções exatas de 14 ml, fundamental para o controlo de custos e padronização de pratos.
- Durabilidade:** Fabricado em aço inoxidável de alta resistência, suporta o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- Higiene Otimizada:** O cabo codificado por cores (ameixa) facilita a identificação rápida e ajuda a prevenir a contaminação cruzada.

- ****Eficiência Operacional:**** O mecanismo de pressão suave permite um serviço rápido e eficiente, otimizando o tempo de preparação e serviço.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de alimentos macios, tornando-o um utensílio multifuncional na cozinha.