

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Concha Perfurada Oval Aço Inox Nylon 59 ml

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6422220	Modelo:	6422220
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426565

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6422220
EAN	8421661426565
Material	Inox
Cor	Preto

Descricao Resumida

Concha perfurada oval de 59 ml em aço inoxidável e nylon, ideal para controlo de porções e escoamento de líquidos em cozinhas profissionais. Cabo ergonómico e resistente ao calor.

Descricao Completa

Esta concha perfurada oval, com capacidade de 59 ml, é uma ferramenta robusta e essencial para o controlo preciso de porções e o escoamento eficiente de líquidos em ambientes de cozinha profissional.

Spoodle monobloco perfurado — concha porcionadora — Concha Perfurada — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, Nylon
Cor	Preto
Capacidade	59 ml
Comprimento Total	33.1 cm
Largura	5.5 cm
Altura	5 cm
Resistência Térmica (Cabo)	Até 232 °C
Unidades por Embalagem	12

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija precisão no controlo de porções e a necessidade de escoar líquidos de forma eficiente. Ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras, serviços de catering e hotéis, onde a consistência e a higiene são prioritárias.

Concha Perfurada — Principais Vantagens

- **Controlo de Porções Preciso:** A capacidade de 59 ml garante porções consistentes, fundamental para a gestão de custos e padronização da ementa.
- **Escoamento Eficaz:** O design perfurado do cesto permite escoar rapidamente líquidos, ideal para servir vegetais, massas ou outros alimentos que necessitem de ser drenados.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável de alta resistência com acabamento espelhado, oferece durabilidade e resistência à corrosão.
- **Cabo Ergonómico e Seguro:** O cabo de nylon é resistente ao calor até 232 °C, possui um entalhe de apoio para evitar deslizamento em panelas e propriedades antimicrobianas.
- **Higiene Simplificada:** O design monobloco de uma só peça facilita a limpeza, promovendo a higiene na cozinha.
- **Identificação Rápida:** Marcação de capacidade gravada no cabo para uma identificação imediata do volume.

O que é uma concha perfurada oval e qual a sua função principal?

Uma concha perfurada oval combina as características de uma concha e uma escumadeira. A sua função principal é controlar porções de alimentos sólidos enquanto permite o escoamento de líquidos, sendo ideal para servir vegetais, massas ou alimentos em molho.

Qual a capacidade exata desta concha?

Esta concha perfurada oval tem uma capacidade de 59 ml, o que a torna ideal para um controlo preciso das porções em cozinhas profissionais.

O cabo de nylon é resistente ao calor?

Sim, o cabo de nylon é projetado para ser resistente ao calor, suportando temperaturas até 232 °C, garantindo segurança e durabilidade durante a utilização.

Este utensílio é fácil de limpar?

Sim, o design monobloco de uma só peça, em aço inoxidável e nylon, facilita a limpeza e a manutenção da higiene, sendo adequado para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais.

Para que serve o entalhe de apoio no cabo?

O entalhe de apoio integrado no cabo foi concebido para evitar que a concha escorregue e caia dentro de panelas ou recipientes, proporcionando maior segurança e conveniência durante o

USO.