

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 Nylon 88 ml - Antiaderente

Informacoes do Produto

SKU:	PJ5283620	Modelo:	5283620
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661448789

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	5283620
EAN	8421661448789
Material	Antiaderente
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha perfurada de nylon de 88 ml, ideal para controlo de porções e drenagem em cozinhas profissionais. Resistente ao calor e segura para superfícies antiaderentes.

Descricao Completa

Esta concha perfurada de nylon, com capacidade de 88 ml, foi concebida para controlo de porções e drenagem eficiente de líquidos em cozinhas profissionais.

Spoodle® nylon perfurado — Spoodle nylon perfurado — Concha Perfurada — Características Técnicas

Material	Nylon
Cor	Preto
Capacidade	88 ml
Comprimento	307 mm
Diâmetro	71 mm
Resistência ao Calor	Até 246 °C

Concha Perfurada — Aplicações Profissionais

Esta concha perfurada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, hamburgarias e roulotes. Permite servir porções controladas de legumes cozidos, massas, molhos com sólidos ou outros alimentos que necessitem de drenagem de líquidos, mantendo a consistência desejada e a eficiência no serviço.

Concha Perfurada — Principais Vantagens

- Construção robusta em nylon de peça única que não risca nem danifica superfícies antiaderentes.
- Resistente a altas temperaturas, suportando até 246 °C, ideal para uso contínuo em cozinhas exigentes.

- Design perfurado que facilita a drenagem de excesso de líquidos, otimizando a apresentação e sabor dos pratos.
- Cabo ergonómico com entalhe de batente, prevenindo que o utensílio escorregue para dentro das panelas.
- Superfície lisa que elimina fendas onde bactérias poderiam acumular-se, promovendo uma higiene superior.