

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

Porcionador de Pressão 60 ml com Cabo Longo Azul 25.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47374	Modelo:	47374
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923675

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47374
EAN	8421661923675
Cor	Azul
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de pressão em aço inoxidável com capacidade de 60 ml e cabo azul. Ideal para dosagem precisa e consistente em cozinhas profissionais e serviços de catering.

Descricao Completa

Este porcionador de pressão de 60 ml, fabricado em aço inoxidável robusto, assegura a dosagem exata de alimentos, crucial para a padronização em cozinhas profissionais e serviços de catering.

porcionador servir 60ml azul — Porcionador — Características Técnicas

Capacidade	60 ml
Material	Aço inoxidável
Cor do Cabo	Azul
Comprimento Total	25.5 cm

Aplicações Profissionais

Este porcionador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e cantinas, até pastelarias com confeitaria e serviços de catering. Permite dosear com precisão purés, arroz, massas, saladas e sobremesas, otimizando o controlo de porções e a apresentação dos pratos.

Porcionador de Pressão — Principais Vantagens

- Dosagem precisa e consistente de 60 ml para padronização de porções.
- Construção em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene alimentar.
- Cabo ergonómico com identificação por cor (azul) para evitar contaminação cruzada e facilitar a seleção.
- Mecanismo de pressão robusto, concebido para suportar uso intensivo em ambientes profissionais.
- Otimiza o tempo de serviço e contribui para a redução do desperdício alimentar.

Qual a capacidade exata deste porcionador?

Este porcionador tem uma capacidade de 60 ml, ideal para garantir porções padronizadas e consistentes.

De que material é feito o porcionador?

É fabricado em aço inoxidável de alta resistência, o que lhe confere durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Para que serve a cor azul no cabo?

A cor azul no cabo ajuda na identificação rápida do tamanho do porcionador e pode ser utilizada como parte de um sistema de codificação por cores para evitar a contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Posso utilizá-lo para alimentos quentes e frios?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil que permite a utilização segura deste porcionador com uma vasta gama de temperaturas, tanto para alimentos quentes como frios.

Este porcionador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu mecanismo de pressão durável e a construção robusta em aço inoxidável foram concebidos especificamente para suportar o uso diário e intensivo exigido em ambientes de cozinha profissional.