

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

Concha de Porcionamento Redonda 29 ml Aço Inoxidável Cabo Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6433120	Modelo:	6433120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426312

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6433120
EAN	8421661426312
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha de porcionamento redonda de 29 ml em aço inoxidável monobloco com cabo de nylon preto. Ideal para controlo preciso de porções e máxima higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta concha de porcionamento redonda de 29 ml, fabricada em aço inoxidável monobloco com cabo de nylon, garante controlo preciso das porções e higiene em qualquer cozinha profissional.

concha porcionadora — Concha Porcionamento — Características Técnicas

Capacidade	29 ml
Material	Aço inoxidável, Nylon
Cor do Cabo	Preto
Largura	52 mm
Profundidade	309 mm
Altura	47 mm
Diâmetro	52 mm
Resistência Térmica Cabo	Até 232 °C
Design	Monobloco, redondo
Características Cabo	Ergonómico, antimicrobiano, batente integrado, superfície texturizada

Aplicações Profissionais

Este utensílio é ideal para cozinhas profissionais que exigem precisão no controlo de porções e elevada higiene. Perfeito para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeitaria, hamburgarias e food trucks, onde é essencial servir molhos, sopas, purés ou outros alimentos líquidos com consistência. A sua robustez torna-o adequado para uso intensivo em hotéis e serviços de catering.

Concha Porcionamento — Principais Vantagens

- **Controlo de Porções:** Garante consistência e otimização de custos com porções exatas de 29 ml.
- **Higiene Superior:** Construção monobloco em aço inoxidável e cabo antimicrobiano facilitam a limpeza e previnem a proliferação de bactérias.
- **Durabilidade:** Materiais de alta resistência, como aço inoxidável e nylon, asseguram uma longa vida útil mesmo em ambientes exigentes.
- **Segurança e Conforto:** Cabo ergonómico e texturizado com batente integrado evita deslizamentos e quedas acidentais em alimentos quentes.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de alimentos líquidos e semilíquidos, desde molhos a sopas.

Qual a capacidade exata desta concha de porcionamento?

Esta concha foi desenhada para servir porções precisas de 29 ml, ideal para controlo rigoroso em cozinhas profissionais.

O cabo de nylon é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo de nylon é resistente ao calor até 232 °C, garantindo segurança e durabilidade mesmo em contacto com alimentos quentes.

Como a construção monobloco beneficia a higiene?

A construção monobloco, sem emendas ou junções, elimina pontos onde resíduos alimentares possam acumular-se, facilitando a limpeza e prevenindo a proliferação bacteriana.

Este utensílio é adequado para que tipo de alimentos?

É ideal para servir uma vasta gama de alimentos líquidos e semilíquidos, como molhos, sopas, purés, cremes e guisados, garantindo porções uniformes.

O cabo possui características antiderrapantes?

Sim, o cabo de nylon possui uma superfície texturizada que melhora a aderência, prevenindo deslizamentos e proporcionando maior segurança durante o manuseamento.

?