

# 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 Doseadora Perfurada Oval 118ml Aço Inox Cabo Nylon

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ6422420 | Modelo: | 6422420       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661426602 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | 6422420       |
| EAN      | 8421661426602 |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Concha doseadora perfurada de 118 ml em aço inoxidável monobloco com cabo de nylon preto. Ideal para controlo de porções e drenagem em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Esta concha doseadora perfurada de 118 ml, fabricada em aço inoxidável monobloco com cabo de nylon, é essencial para o controlo preciso de porções e a drenagem de líquidos em cozinhas profissionais.

### Spoodle® monobloco perfurado — Spoodle monobloco perfurado — Concha Doseadora — Características Técnicas

|                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| Capacidade                  | 118 ml                     |
| Material                    | Aço inoxidável, Nylon      |
| Cor do Cabo                 | Preto                      |
| Comprimento Total           | 35.1 cm                    |
| Largura da Concha           | 7.8 cm                     |
| Altura da Concha            | 5.5 cm                     |
| Resistência Térmica do Cabo | Até 232°C                  |
| Design                      | Monobloco, Oval, Perfurado |

### Aplicações Profissionais

Esta concha doseadora é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares e roulotes. A sua capacidade de drenagem é perfeita para servir vegetais cozidos, massas ou outros alimentos que necessitem de escorrer líquidos, garantindo porções consistentes em qualquer serviço de catering, hotel ou cozinha industrial.

### Concha Doseadora — Principais Vantagens

- **\*\*Controlo de Porções:\*\*** Garante consistência na dosagem de alimentos, otimizando custos e padronizando o serviço.
- **\*\*Drenagem Eficaz:\*\*** O design perfurado permite escorrer líquidos rapidamente, ideal para servir alimentos húmidos.
- **\*\*Durabilidade e Higiene:\*\*** Construção monobloco em aço inoxidável resistente à corrosão e fácil de limpar, com cabo antimicrobiano.
- **\*\*Conforto e Segurança:\*\*** Cabo ergonómico de nylon resistente ao calor (até 232°C) com entalhe de apoio para evitar deslizamentos em panelas.
- **\*\*Identificação Rápida:\*\*** Codificação por cor e selo de capacidade no cabo facilitam a organização e o uso correto.

#### **Qual a capacidade exata desta concha doseadora?**

Esta concha doseadora tem uma capacidade precisa de 118 ml, ideal para um controlo rigoroso das porções em qualquer cozinha profissional.

#### **O cabo de nylon é resistente ao calor?**

Sim, o cabo de nylon é projetado para resistir a altas temperaturas, suportando até 232°C, o que o torna seguro para uso em ambientes de cozinha profissional.

#### **Este utensílio é fácil de limpar?**

Sim, a construção monobloco em aço inoxidável e o design simples facilitam a limpeza, garantindo a higiene necessária para o uso profissional.

#### **Pode ser utilizada para que tipo de alimentos?**

É ideal para servir alimentos que necessitem de ser drenados, como massas, vegetais cozidos, frutas em calda ou qualquer preparação onde o controlo de líquidos e porções seja crucial.

#### **O cabo possui alguma característica de segurança?**

Sim, o cabo de nylon possui um entalhe de apoio integrado que impede que o utensílio deslize para dentro de panelas ou tachos, aumentando a segurança durante o manuseamento.