

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



Hotelequip.pt

Concha de Porcionamento Oval 89 ml Aço Inox Cabo Nylon Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6412320	Modelo:	6412320
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426596

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6412320
EAN	8421661426596
Cor	Preto
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha de porcionamento oval de 89 ml em aço inoxidável com cabo de nylon preto. Ideal para controlo preciso de porções, durável e higiénica para uso profissional.

Descricao Completa

Esta concha de porcionamento oval de 89 ml, fabricada em aço inoxidável e com cabo de nylon, é uma ferramenta robusta para o controlo preciso de porções em cozinhas profissionais.

Spoodle monobloc oval 89ml — Concha de Porcionamento — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Nylon
Cor	Preto
Capacidade	89 ml
Largura	68 mm
Profundidade	342 mm
Altura	53 mm
Resistência Térmica Cabo	Até 232°C
Construção	Monobloco
Acabamento	Espelhado
Características do Cabo	Ergonómico, Antimicrobiano, Antiderrapante
Funcionalidades	Muesca de paragem integrada

Aplicações Profissionais

Esta concha de porcionamento é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija rigor no controlo de porções. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de serviço rápido como hamburgarias e snack-bares, pastelarias com confeção, cozinhas de hotelaria e serviços de catering, garantindo consistência na apresentação e no custo dos pratos.

Concha de Porcionamento — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** A capacidade de 89 ml permite um porcionamento exato, otimizando custos e padronizando a ementa.
- **Durabilidade Superior:** Construção monobloco em aço inoxidável com acabamento espelhado, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- **Higiene e Segurança:** O cabo de nylon com propriedades antimicrobianas e a facilidade de limpeza do design monobloco promovem um ambiente de trabalho mais seguro.
- **Conforto Ergonómico:** O cabo de nylon preto é resistente ao calor até 232°C, ergonómico e antiderrapante, reduzindo a fadiga do utilizador.
- **Funcionalidade Otimizada:** A muesca de paragem integrada evita que o utensílio deslize para dentro de panelas ou recipientes, aumentando a eficiência e segurança na operação.

Qual a capacidade exata desta concha de porcionamento?

Esta concha tem uma capacidade precisa de 89 ml, ideal para controlo rigoroso das porções.

O cabo de nylon é resistente ao calor?

Sim, o cabo de nylon é resistente ao calor até uma temperatura de 232°C, garantindo durabilidade e segurança no manuseamento.

Esta concha é fácil de limpar?

Sim, o seu design monobloco em aço inoxidável com acabamento espelhado facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos.

Pode ser usada para que tipo de alimentos?

É versátil para porcionar uma vasta gama de alimentos, desde molhos e sopas a purés e outros acompanhamentos, em qualquer cozinha profissional.

Quais as vantagens do design monobloco?

O design monobloco em aço inoxidável garante maior durabilidade, resistência à corrosão e facilita a higiene, eliminando fendas onde resíduos possam acumular-se.

?