

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 rápido
ao produto



Racionador de Alimentos Moles 44 ml — Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47154	Modelo:	47154
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100175

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47154
EAN	8421661100175
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Racionador de 44 ml em aço inoxidável, ideal para porcionar alimentos moles de forma precisa e consistente. Design ergonómico e lâmina antiaderente para uso profissional.

Descricao Completa

Este racionador de 44 ml foi concebido para garantir porções precisas e consistentes de alimentos moles em ambientes profissionais, otimizando a eficiência no serviço de sala e buffet.

Racionador de Alimentos Moles — porcionador alimentos blandos — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Capacidade	44 ml
Comprimento	21.6 cm
Diâmetro	5.2 cm

Aplicações Profissionais

Este racionador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares e empresariais, buffets de hotéis, serviços de catering, restaurantes com self-service, pastelarias e charcutarias. É perfeito para servir puré de batata, arroz, saladas de massa, sobremesas cremosas e outros alimentos moles que requerem porções uniformes.

Racionador — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável durável, este utensílio oferece uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo. O seu design ergonómico permite uma utilização confortável por destros e canhotos. O mecanismo de libertação simples e a lâmina que se estende para além da taça evitam que os alimentos se colem, garantindo porções eficientes e sem desperdício.

Para que tipo de alimentos é este racionador mais adequado?

Este racionador é ideal para alimentos moles como puré de batata, arroz cozido, saladas de massa, sobremesas cremosas e outros pratos que não sejam duros ou congelados.

?

É resistente para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, é fabricado em aço inoxidável durável, projetado para suportar o uso contínuo e as exigências de ambientes de restauração e hotelaria.

Como se garante a consistência das porções?

O design de compressão redondo com capacidade fixa de 44 ml e o mecanismo de libertação eficiente asseguram que cada porção retirada seja uniforme em tamanho e volume.

A limpeza deste utensílio é fácil?

Sim, sendo de aço inoxidável, o racionador é fácil de limpar e pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional para manter a higiene.

Pode ser usado para alimentos congelados ou muito duros?

Não, este racionador não é recomendado para alimentos duros ou congelados, como gelados, pois pode danificar o mecanismo ou a lâmina. É otimizado para alimentos moles.