

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 Aço Inox 236ml Cabo Nylon Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6412820	Modelo:	6412820
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426671

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6412820
EAN	8421661426671
Cor	Preto
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha de porcionamento monobloco de 236 ml em aço inoxidável com cabo de nylon preto. Garante controlo preciso das porções e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta concha de porcionamento monobloco de 236 ml, fabricada em aço inoxidável e com cabo de nylon, é ideal para um controlo preciso das porções em cozinhas profissionais, garantindo consistência na ementa.

Spoodle® monobloco oval — Spoodle monobloco — Concha Porcionamento — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Nylon
Cor	Preto
Capacidade	236 ml
Largura	10.7 cm
Profundidade	37.5 cm
Altura	6.1 cm
Resistência ao Calor do Cabo	Até 232 °C
Design	Monobloco, Ovalado
Características do Cabo	Ergonómico, Texturizado, Antimicrobiano, Entalhe de apoio

Aplicações Profissionais

Este utensílio é essencial para qualquer cozinha profissional que exija rigor no controlo de porções. É ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, pastelarias com confeção, serviços de catering e estabelecimentos de take-away, onde a padronização das doses é crucial para a gestão de custos e a satisfação do cliente.

Concha Porcionamento — Principais Vantagens

- ****Controlo Preciso:**** A marcação de capacidade de 236 ml assegura porções consistentes, otimizando a gestão de inventário e custos.
- ****Higiene e Durabilidade:**** Construção monobloco em aço inoxidável com acabamento espelhado facilita a limpeza e oferece resistência à corrosão, enquanto o cabo antimicrobiano protege contra bactérias.
- ****Conforto Ergonómico:**** O cabo de nylon texturizado e ergonómico, resistente ao calor até 232 °C, proporciona um manuseamento seguro e confortável, mesmo em uso prolongado.
- ****Segurança na Utilização:**** O entalhe de apoio integrado evita que o utensílio deslize para dentro de tachos e panelas, prevenindo acidentes e desperdícios.

Qual a capacidade exata desta concha de porcionamento?

Esta concha tem uma capacidade exata de 236 ml, ideal para garantir porções padronizadas e consistentes em qualquer serviço.

Este utensílio pode ser lavado na máquina de lavar loiça?

Sim, a construção em aço inoxidável e o design monobloco tornam-no fácil de limpar e adequado para lavagem em máquina de lavar loiça profissional, garantindo a máxima higiene.

O cabo de nylon é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo de nylon foi concebido para resistir a temperaturas elevadas, até 232 °C, permitindo uma utilização segura em ambientes de cozinha profissional.

Como é que esta concha ajuda no controlo de custos?

Ao garantir porções exatas e consistentes, esta concha minimiza o desperdício de ingredientes e permite uma gestão mais eficiente do stock, contribuindo diretamente para a otimização dos custos operacionais.

É adequada para que tipo de alimentos?

É versátil e pode ser utilizada para porcionar uma vasta gama de alimentos, como molhos, sopas, purés, guisados, massas e outros pratos que exijam medição precisa.