

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



Hotelequip.pt

Concha Perfurada Aço Inoxidável 177ml Cabo Nylon Cinzento

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6432655	Modelo:	6432655
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426503

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6432655
EAN	8421661426503
Cor	Cinzento
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha perfurada de 177 ml em aço inoxidável monobloco com cabo de nylon cinzento. Ideal para controlo de porções e escoamento de líquidos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta concha perfurada de 177 ml, fabricada em aço inoxidável monobloco com cabo de nylon, é ideal para controlo de porções e escoamento de líquidos em cozinhas profissionais.

Concha Aço Inox Perfurada — Spoodle monobloco perfurado — Concha Perfurada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Nylon
Capacidade	177 ml
Comprimento Total	35 cm
Diâmetro da Concha	9.3 cm
Cor do Cabo	Cinzento
Resistência Térmica do Cabo	Até 232 °C
Construção	Monobloco, perfurada
Características do Cabo	Ergonómico, antimicrobiano, texturizado, com entalhe de paragem

Aplicações Profissionais

Esta concha perfurada é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente útil em serviços de catering, pastelarias com confeitaria e snack-bars que necessitem de servir porções controladas de alimentos com escoamento de líquidos, como vegetais, massas ou leguminosas.

Concha Perfurada — Principais Vantagens

- **Controlo de Porções:** A capacidade de 177 ml permite um controlo rigoroso das porções, essencial para a gestão de custos e consistência do serviço.
- **Higiene Superior:** O design monobloco em aço inoxidável e as propriedades antimicrobianas do cabo de nylon facilitam a limpeza e previnem a proliferação de bactérias.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e cabo de nylon resistente ao calor garantem uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Manuseamento Confortável:** O cabo ergonómico e texturizado, com entalhe de paragem, oferece segurança e conforto durante a utilização, evitando deslizamentos.
- **Escoamento Eficiente:** As perfurações no fundo da concha permitem escoar líquidos rapidamente, servindo apenas o alimento sólido.

Qual a principal função desta concha perfurada?

A principal função é permitir o escoamento de líquidos ao servir alimentos, como vegetais cozidos ou massas, garantindo que apenas o sólido seja transferido para o prato.

Qual a capacidade exata desta concha?

Esta concha tem uma capacidade de 177 ml, sendo ideal para um controlo preciso das porções em qualquer serviço de refeições, contribuindo para a padronização e gestão de custos.

O cabo de nylon é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo de nylon é projetado para resistir a temperaturas elevadas, até 232 °C, proporcionando segurança e durabilidade em ambientes de cozinha profissional onde o contacto com calor é frequente.

Como é que o design monobloco contribui para a higiene?

O design monobloco, sem emendas ou juntas, elimina pontos onde resíduos alimentares possam acumular-se, facilitando a limpeza e promovendo uma higiene superior, crucial em cozinhas profissionais.

Esta concha é adequada para uso em cantinas ou serviços de catering?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável, capacidade definida e características higiénicas e ergonómicas tornam-na perfeitamente adequada para cantinas, catering e outros serviços de refeições com grande volume de produção.