

# 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 rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Concha Doseadora Redonda 236 ml Aço Inoxidável e Nylon

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ6433820 | Modelo: | 6433820       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661426435 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | 6433820       |
| EAN      | 8421661426435 |
| Material | Inox          |
| Cor      | Preto         |
| Diâmetro | Até 20 cm     |

## Descricao Resumida

Concha doseadora redonda de 236 ml em aço inoxidável e cabo de nylon preto. Essencial para controlo de porções e eficiência em cozinhas profissionais. Cabo resistente ao calor.

## Descricao Completa

Esta concha doseadora redonda de 236 ml, fabricada em aço inoxidável e nylon, é essencial para um controlo rigoroso das porções e otimização da eficiência no serviço de cozinha profissional.

### concha porcionadora — Concha Doseadora — Características Técnicas

|                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| Material                    | Aço inoxidável e Nylon |
| Cor                         | Preto                  |
| Capacidade                  | 236 ml                 |
| Comprimento Total           | 35.9 cm                |
| Diâmetro da Concha          | 10.2 cm                |
| Resistência Térmica do Cabo | Até 110 °C             |

### Aplicações Profissionais

Este utensílio é ideal para qualquer cozinha profissional que exija precisão na dosagem de alimentos líquidos ou semissólidos. Perfeito para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de bairro, tascas, snack-bares e serviços de catering, onde o controlo de custos e a padronização das porções são cruciais. Adequado para servir sopas, molhos, purés ou guisados.

### Concha Doseadora — Principais Vantagens

- Permite um controlo rigoroso das porções, otimizando custos e padronizando o serviço.
- Combina a funcionalidade de uma colher e uma concha para maior versatilidade e eficiência.
- Cabo de nylon resistente ao calor até 110 °C, com propriedades antimicrobianas para higiene reforçada.
- Design monobloco em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.

- Muesca de apoio integrada no cabo evita que o utensílio deslize para dentro dos recipientes.

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

Esta concha doseadora tem uma capacidade precisa de 236 ml, ideal para um controlo rigoroso das porções.

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

Sim, o cabo de nylon foi concebido para resistir a temperaturas até 110 °C, garantindo segurança e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

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

Sim, o design monobloco em aço inoxidável e a superfície lisa do cabo de nylon facilitam a limpeza e manutenção da higiene.

#### **A concha pode escorregar para dentro dos recipientes?**

Não, o cabo possui uma muesca de apoio que impede que o utensílio deslize para dentro de panelas ou taças, mantendo-o seguro e acessível.

#### **É adequada para que tipo de alimentos?**

É ideal para servir e dosear uma vasta gama de alimentos líquidos ou semissólidos, como sopas, molhos, purés, guisados e outros pratos que exijam porções controladas.