

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

Concha de Porcionamento 30 ml Aço Inoxidável com Cabo Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6412120	Modelo:	6412120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426558

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6412120
EAN	8421661426558
Material	Inox
Cor	Preto

Descricao Resumida

Concha de porcionamento de 30 ml em aço inoxidável monobloco com cabo de nylon preto. Ideal para controlo de porções e higiene em cozinhas profissionais. Durável e ergonómica.

Descricao Completa

Esta concha de porcionamento de 30 ml, fabricada em aço inoxidável monobloco, é uma ferramenta essencial para o controlo rigoroso de doses em cozinhas profissionais, garantindo consistência e higiene no serviço.

Spoodle monobloco oval 30ml — Spoodle® monobloc — Concha de Porcionamento — Características Técnicas

Capacidade	30 ml
Material	Aço inoxidável e Nylon
Cor	Preto
Largura	55 mm
Comprimento	316 mm
Resistência Térmica Cabo	Até 232°C

Aplicações Profissionais

Esta concha de porcionamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, pastelarias com confeção, food trucks, e serviços de catering. Permite o controlo preciso de molhos, purés, guarnições e outros acompanhamentos, assegurando a padronização das ementas e a otimização dos custos em qualquer cozinha profissional.

Concha de Porcionamento — Principais Vantagens

- **Controlo Rigoroso de Porções:**** Garante a consistência das doses servidas, essencial para a gestão de custos e a satisfação do cliente.
- **Higiene Superior:**** Construção monobloco em aço inoxidável facilita a limpeza e minimiza a acumulação de resíduos, promovendo a segurança alimentar.

- ****Durabilidade Excepcional:**** Fabricada em aço inoxidável resistente à corrosão, assegura uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Conforto e Segurança:**** Cabo ergonómico em nylon com propriedades antimicrobianas e resistente ao calor até 232°C, oferece um manuseamento seguro e confortável.
- ****Identificação Rápida:**** Marcação de capacidade e codificação de cor no cabo permitem uma identificação imediata da dose correta.

Qual a capacidade desta concha de porcionamento?

Esta concha tem uma capacidade de 30 ml, ideal para um controlo preciso das porções em qualquer tipo de serviço.

É resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo de nylon é resistente ao calor até 232°C, permitindo uma utilização segura e confortável em ambientes de cozinha profissional.

O material é durável e fácil de limpar?

Sim, a construção monobloco em aço inoxidável confere-lhe elevada durabilidade e resistência à corrosão, facilitando a limpeza e manutenção.

Pode ser utilizada para que tipo de alimentos?

É versátil e adequada para porcionar uma vasta gama de alimentos, desde molhos e purés a guarnições e sobremesas, em qualquer cozinha profissional.

Ajuda no controlo de custos?

Sim, ao garantir porções consistentes e padronizadas, esta concha contribui diretamente para a otimização dos custos de matéria-prima e para a rentabilidade do seu negócio.