

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 118 ml Aço Inoxidável Cabo Roxo

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6433480	Modelo:	6433480
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661411820

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6433480
EAN	8421661411820
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha de porcionamento de 118 ml em aço inoxidável com cabo de nylon roxo. Ideal para controlo rigoroso de porções e higiene em cozinhas profissionais. Ergonómica e resistente.

Descricao Completa

Esta concha de porcionamento de 118 ml, fabricada em aço inoxidável e com cabo de nylon roxo, é uma ferramenta essencial para o controlo rigoroso de porções e a manutenção da consistência em qualquer cozinha profissional.

Spoodle Monobloco 118ml — Concha de Porcionamento — Características Técnicas

Capacidade	118 ml
Material da Concha	Aço Inoxidável
Material do Cabo	Nylon
Cor do Cabo	Roxo
Comprimento Total	33.8 cm
Diâmetro da Concha	8.2 cm
Resistência Térmica do Cabo	Até 232 °C
Design	Monobloco (uma peça)
Características do Cabo	Ergonómico, Texturizado, Antimicrobiano, Batente integrado

Aplicações Profissionais

Esta concha de porcionamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de self-service, pastelarias com serviço de refeições, hotéis com buffets, serviços de catering, e até hamburgarias ou snack-bares para a dosagem precisa de molhos, acompanhamentos ou ingredientes. Garante a uniformidade das doses em qualquer serviço de sala ou área de preparação.

Porcionamento Preciso — Principais Vantagens

- ****Controlo Rigoroso de Porções:**** A capacidade de 118 ml assegura a consistência nas doses, otimizando custos e padronizando a apresentação dos pratos.
- ****Higiene Superior:**** O design monobloco em aço inoxidável e o cabo com propriedades antimicrobianas naturais facilitam a limpeza e minimizam a proliferação de bactérias.
- ****Durabilidade e Resistência:**** Construção robusta em aço inoxidável e cabo de nylon resistente ao calor garantem uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Conforto e Segurança:**** O cabo ergonómico e texturizado oferece uma pega segura, e o batente integrado evita que o utensílio deslize para dentro de panelas ou recipientes.
- ****Identificação Rápida:**** A codificação por cor do cabo (roxo) e o selo de capacidade permitem uma identificação imediata do utensílio correto para cada tarefa.

Qual a capacidade exata desta concha de porcionamento?

Esta concha tem uma capacidade de 118 ml, ideal para garantir o controlo rigoroso e a consistência das porções em qualquer serviço.

O cabo de nylon é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo de nylon é projetado para resistir a temperaturas até 232 °C (450 °F), garantindo segurança e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Como este utensílio contribui para a higiene na cozinha?

O design monobloco em aço inoxidável elimina fendas onde resíduos poderiam acumular-se, e o cabo possui propriedades antimicrobianas naturais, promovendo uma higiene superior e segurança alimentar.

Quais as vantagens do design ergonómico do cabo?

O cabo ergonómico e texturizado proporciona uma pega confortável e segura, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado e prevenindo deslizamentos acidentais. Inclui ainda um batente para evitar que escorregue para dentro dos recipientes.

É possível identificar rapidamente a capacidade desta concha?

Sim, o cabo roxo é codificado por cor e possui um selo de capacidade, permitindo uma identificação rápida e eficiente do utensílio correto para cada necessidade de porcionamento.