

# 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

## Racionador de Porções 37 ml para Alimentos Moles Inox

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ47156 | Modelo: | 47156         |
| Marca: | Pujadas | EAN:    | 8421661471572 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | 47156         |
| EAN      | 8421661471572 |
| Material | Inox          |
| Cor      | Metálico      |
| Diâmetro | Até 20 cm     |

### Descricao Resumida

Racionador de porções de 37 ml em aço inoxidável, ideal para servir alimentos moles de forma consistente. Design ergonómico e fácil de limpar para uso profissional.

### Descricao Completa

Este racionador de porções de 37 ml, fabricado em aço inoxidável, foi concebido para garantir a consistência e precisão na distribuição de alimentos moles em ambientes profissionais, otimizando o controlo de custos e a padronização do serviço.

#### Racionador de Alimentos Moles — racionador alimentos blandos — Características Técnicas

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Volume da Porção  | 37 ml          |
| Material          | Aço inoxidável |
| Comprimento Total | 210 mm         |
| Diâmetro da Taça  | 48 mm          |
| Cor               | Metálico       |

#### Aplicações Profissionais

Este racionador é uma ferramenta indispensável para qualquer estabelecimento que necessite de porcionar alimentos moles de forma consistente. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares que servem purés ou arroz, para serviços de catering e eventos na distribuição de saladas de massa ou sobremesas, e em restaurantes, pastelarias, snack-bares e roulotes para porcionar acompanhamentos, recheios ou doces.

#### Racionador de Porções — Principais Vantagens

- \*\*Consistência:\*\*** Garante porções uniformes de 37 ml, essencial para o controlo de custos e a padronização da apresentação dos pratos.
- \*\*Ergonomia:\*\*** O design facilita a operação por utilizadores destros ou canhotos, reduzindo a fadiga durante o uso prolongado.

- **\*\*Durabilidade e Higiene:\*\*** Fabricado em aço inoxidável robusto, oferece fácil limpeza e uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- **\*\*Antiaderência:\*\*** A lâmina estende-se para além da taça, prevenindo que os alimentos moles se colem e garantindo uma libertação eficiente.