

# 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



## Concha Monobloc Aço Inoxidável 0,225 L - 39 cm

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP301210 | Modelo: | P301210       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661301206 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | P301210       |
| EAN            | 8421661301206 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Material       | Inox          |
| Cor            | Metálico      |

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Concha monobloc em aço inoxidável de 39 cm de comprimento, com taça de 0,225 L. Ideal para servir e dosear com higiene e precisão em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta concha monobloc de aço inoxidável, com uma capacidade de 0,225 L e 39 cm de comprimento, é uma ferramenta essencial para servir e dosear com precisão em qualquer cozinha profissional.

Concha – Características Técnicas

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Material           | Aço inoxidável |
| Design             | Monobloco      |
| Capacidade da Taça | 0,225 L        |
| Comprimento Total  | 39 cm          |
| Diâmetro da Taça   | 10 cm          |
| Peso               | 0,23 kg        |
| Cor                | Metálico       |

Aplicações Profissionais

Ideal para o serviço de mesa e preparação em diversos estabelecimentos, como cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, serviços de catering e eventos, snack-bares, rouletes e cozinhas de hotelaria que exigem precisão e higiene no doseamento de sopas, molhos e outros líquidos.

Concha – Principais Vantagens

- Higiene superior: O design monobloco elimina pontos de acumulação de alimentos, facilitando a limpeza e prevenindo a proliferação de bactérias.
- Durabilidade: Construção robusta em aço inoxidável que garante resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo.
- Doseamento preciso: Equipada com uma marcação de capacidade no cabo, permite um controlo rigoroso das porções servidas.
- Conforto de utilização: O cabo longo oferece uma excelente alavancagem e um manuseamento ergonómico para um serviço eficiente.
- Armazenamento prático: Inclui um gancho integrado na extremidade do cabo para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.

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

Esta concha tem uma capacidade precisa de 0,225 litros, ideal para dosear porções controladas de líquidos e semi-líquidos.

#### **É fácil de limpar?**

Sim, o seu design monobloco em aço inoxidável elimina fendas e uniões onde os alimentos se possam acumular, tornando a limpeza rápida e eficaz.

#### **Pode ser utilizada em ambientes de alta temperatura?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade é resistente a altas temperaturas, sendo adequado para servir alimentos quentes como sopas e molhos.

#### **É resistente à corrosão?**

A construção em aço inoxidável confere a esta concha uma excelente resistência à corrosão, ideal para o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

#### **Como posso armazenar esta concha de forma eficiente?**

A concha possui um gancho na extremidade do cabo, permitindo que seja pendurada e armazenada de forma organizada, otimizando o espaço na sua cozinha.