

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

Porcionador 96 ml Aço Inoxidável com Cabo Marfim Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47141	Modelo:	47141
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661099981

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47141
EAN	8421661099981
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Porcionador de 96 ml em aço inoxidável com cabo ergonómico de cor marfim, ideal para controlo de porções e máxima higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este porcionador de 96 ml foi concebido para assegurar uma dosagem precisa e higiénica em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e desempenho fiável.

porcionador 96 ml — porcionador alimentos — Porcionador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Volume	96 ml
Material	Aço inoxidável
Cor do Cabo	Marfim
Comprimento Total	238 mm
Diâmetro da Concha	70 mm

Aplicações Profissionais

Este porcionador é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que exija rigor no controlo de porções. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e buffets de hotéis, garantindo consistência na ementa e redução de desperdício.

Porcionador — Principais Vantagens

- **Precisão e Consistência:**** Garante porções exatas de 96 ml, essencial para controlo de custos e padronização de pratos.
- **Higiene Superior:**** Fabricado em aço inoxidável com propriedades antimicrobianas, assegura a máxima segurança alimentar.
- **Durabilidade Profissional:**** Construção robusta para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha exigentes.

- ****Ergonomia e Identificação:**** Cabo ergonómico de cor marfim facilita o manuseamento e a rápida identificação do tamanho.
- ****Redução de Desperdício:**** Ajuda a otimizar o uso de ingredientes, minimizando perdas e aumentando a rentabilidade.