

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



Hotelequip.pt

Porcionador de Pressão 71 ml com Cabo Azul-Celeste

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47394	Modelo:	47394
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923774

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47394
EAN	8421661923774
Cor	Azul
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de pressão em aço inoxidável com capacidade de 71 ml, ideal para dosear alimentos com precisão. Cabo ergonómico azul-celeste para identificação rápida.

Descricao Completa

Este porcionador de pressão de 71 ml é uma ferramenta essencial para dosear com precisão em cozinhas profissionais, garantindo consistência e otimização do tempo de serviço.

porcionador apertável — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	71 ml
Material	Aço inoxidável
Cor do Cabo	Azul-celeste
Comprimento	22.7 cm

Aplicações Profissionais

Este porcionador é ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, gelatarias e serviços de catering que necessitam de porcionar purés, arroz, massas, saladas ou gelados de forma consistente e higiénica.

Porcionador — Principais Vantagens

- Precisão e consistência na dosagem, fundamental para controlo de custos e padronização.
- Construção robusta em aço inoxidável, assegurando durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Mecanismo de pressão suave e eficiente, facilitando a libertação dos alimentos.
- Cabo ergonómico com codificação por cores, permitindo rápida identificação do tamanho e prevenindo contaminação cruzada.
- Contribui para a redução do desperdício e otimização do tempo de serviço em ambientes profissionais.

Qual a capacidade deste porcionador?

Este porcionador tem uma capacidade de 71 ml, ideal para garantir porções uniformes de diversos alimentos.

De que material é feito e qual a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável de alta resistência, o que lhe confere excelente durabilidade e robustez para uso contínuo em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável facilita a limpeza e a higiene, sendo adequado para lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de alimentos é mais adequado?

É versátil e pode ser usado para porcionar purés, arroz, massas, saladas, gelados, cremes e outros alimentos de consistência mole ou semi-sólida.

Qual a vantagem do cabo azul-celeste?

O cabo azul-celeste serve para uma rápida identificação do tamanho do porcionador, ajudando a padronizar as porções e a evitar a contaminação cruzada em cozinhas com múltiplos utensílios.