

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

Concha de Cozinha Monobloc 0.235 L com Cabo Laranja

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4980865	Modelo:	4980865
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661498654

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4980865
EAN	8421661498654
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Laranja
Diâmetro	Até 20 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Concha de cozinha monobloc em aço inoxidável, com 0.235 L de capacidade e 10 cm de diâmetro. Possui cabo Kool-Touch® laranja para manuseamento seguro e confortável.

Descricao Completa

Esta concha de cozinha monobloc, com capacidade de 0.235 L e 10 cm de diâmetro, é fabricada em aço inoxidável para uso intensivo em ambientes profissionais.

Cacillo Monobloc — Cacillo Inox — Concha de Cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	0.235 L
Diâmetro	10 cm
Material	Aço inoxidável
Tipo	Monobloc
Cabo	Kool-Touch® laranja
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para dosear molhos, sopas, cremes ou guisados em restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. Adequada para cozinhas de hotéis, snack-bars e lanchonetes que necessitem de precisão na porção.

Concha Monobloc — Principais Vantagens

- Construção monobloc para máxima higiene e durabilidade, sem pontos de acumulação de resíduos.
- Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- Cabo ergonómico Kool-Touch® laranja que minimiza a transmissão de calor e proporciona uma pega segura.
- Capacidade precisa de 0.235 L para controlo rigoroso das porções e padronização dos pratos.
- Fácil de limpar e compatível com máquinas de lavar louça industriais.

Qual a vantagem de uma concha monobloc em aço inoxidável?

A construção monobloc elimina uniões e soldaduras, prevenindo a acumulação de resíduos e facilitando a limpeza, o que é crucial para a higiene em cozinhas profissionais. O aço inoxidável garante resistência à corrosão e durabilidade.

O cabo Kool-Touch® laranja oferece alguma funcionalidade específica?

Sim, o cabo Kool-Touch® foi concebido para proporcionar um manuseamento mais seguro e confortável, reduzindo a transmissão de calor e oferecendo uma pega ergonómica, mesmo durante longos períodos de utilização.

Esta concha é adequada para uso intensivo em ambientes de restauração?

Absolutamente. Fabricada para resistir ao uso contínuo e às exigências de cozinhas profissionais, esta concha é robusta e mantém as suas características mesmo após lavagens frequentes e exposição a altas temperaturas.

Posso lavar esta concha na máquina de lavar louça industrial?

Sim, a concha em aço inoxidável é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higienização eficiente e rápida, essencial para a rotina de uma cozinha profissional.

Qual a capacidade exata desta concha e para que tipo de doseamento é mais indicada?

Esta concha tem uma capacidade de 0.235 L (aproximadamente 235 ml) e um diâmetro de 10 cm, sendo ideal para dosear porções controladas de molhos, sopas, caldos, ou purés em pratos individuais ou pequenas quantidades.