

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

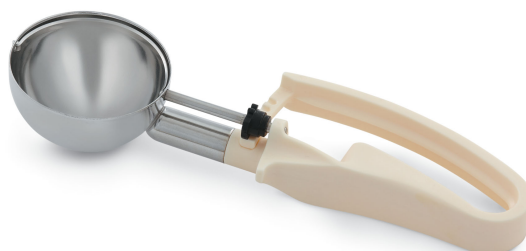


Porcionador Profissional 96ml Aço Inox com Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47392	Modelo:	47392
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923750

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47392
EAN	8421661923750
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Garanta porções exatas de 96ml e otimize o serviço com este porcionador profissional em aço inoxidável, ideal para reduzir o desperdício alimentar.

Descricao Completa

Assegurar a consistência de porções é vital para o controlo de custos e a qualidade em qualquer cozinha profissional. Este doseador de 96ml em aço inoxidável foi concebido para entregar volumes exatos, simplificando a "mise en place" e acelerando o serviço durante os períodos de maior afluxo.

porcionador profissional 96ml — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Marfim
Capacidade	96 ml
Comprimento Total	23.5 cm
Diâmetro da Concha	7 cm

Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou restaurante de cozinha tradicional que procura agilizar a confeção de pratos como purés, arroz e saladas, este utensílio garante a uniformidade em cada dose. É igualmente indispensável para o Gestor de F&B em cantinas e pastelarias que necessita de rigor no controlo do custo por dose de sobremesas ou acompanhamentos, otimizando a gestão de stocks e evitando desperdícios significativos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável de alta resistência assegura uma durabilidade excecional, mesmo em ambientes de uso intensivo, superando utensílios de materiais inferiores. O mecanismo de pressão intuitivo permite uma dosagem precisa de 96ml, vital para a padronização de ementas e controlo rigoroso do custo por porção. Adicionalmente, o cabo ergonómico, com a sua cor marfim,

facilita a rápida identificação do tamanho do doseador, contribuindo para uma organização eficiente da cozinha e minimizando o risco de contaminação cruzada.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e durabilidade do porcionador?

A limpeza regular com água quente e detergente neutro é fundamental, dada a sua construção em aço inoxidável, que permite a desinfecção eficaz. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional para máxima higiene e durabilidade.

Qual o volume exato que este porcionador distribui?

Este porcionador foi concebido para distribuir uma porção precisa de 96 mililitros por cada acionamento, assegurando a consistência ideal para o controlo de doses.

Este porcionador é adequado para alimentos quentes ou frios?

Sim, o porcionador em aço inoxidável é versátil e pode ser utilizado com segurança para servir tanto alimentos quentes, como purés ou arroz, quanto frios, como saladas ou gelados, sem comprometer a sua integridade ou funcionalidade.

Que tipo de aço inoxidável é utilizado e quais os seus benefícios?

O porcionador é fabricado em aço inoxidável de alta resistência, um material conhecido pela sua durabilidade, higiene, e resistência à corrosão, fatores cruciais para o uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Como este utensílio contribui para a otimização do serviço e redução de custos?

Ao garantir porções uniformes, este porcionador minimiza o desperdício de alimentos e padroniza o custo por dose, resultando numa gestão mais eficiente dos ingredientes e numa aceleração do tempo de serviço durante os picos de afluxo.