

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Monobloc 30 ml Aço Inoxidável Cabo Ergonómico

Informacoes do Produto

SKU:	PJ4980120	Modelo:	4980120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661424578

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	4980120
EAN	8421661424578
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha doseadora de 30 ml em aço inoxidável com cabo Kool-Touch® para dosagem precisa e manuseamento confortável em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A precisão na dosagem de molhos, cremes ou pequenas porções é crucial em qualquer cozinha profissional. Esta concha monobloc de 30 ml em aço inoxidável é concebida para um controlo exato, otimizando a mise en place e o serviço em momentos de maior afluência.

concha monobloc — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Preto
Capacidade	0.03 L (30 ml)
Diâmetro	4.5 cm
Tipo de Cabo	Kool-Touch® ergonómico

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef executivo ou o responsável de compras de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares ou hotéis com serviço de buffet. Esta concha doseadora é perfeita para servir molhos, guarnições ou pequenas porções de purés, garantindo uniformidade na apresentação da ementa e controlo rigoroso dos custos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta concha monobloc distingue-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, que assegura uma durabilidade superior mesmo em uso intensivo, e pela facilidade de limpeza em conformidade com as normas HACCP. O cabo ergonómico Kool-Touch® preto proporciona um manuseamento seguro e confortável, minimizando o risco de queimaduras e fadiga, crucial para a eficiência durante o rush do serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata desta concha doseadora?

Esta concha foi concebida para dosear com precisão 0.03 litros, o que corresponde a 30 ml. É ideal para porções controladas de molhos ou pequenas guarnições.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta concha oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade superior, mesmo em ambientes de cozinha profissional de uso intensivo.

O cabo Kool-Touch® oferece alguma vantagem adicional?

Sim, o cabo Kool-Touch® foi concebido para permanecer frio ao toque, mesmo quando a concha está em contacto com alimentos quentes. Isso proporciona maior conforto e segurança ao operador durante o uso prolongado.

É fácil de limpar e manter higienizada?

O design monobloco em aço inoxidável minimiza pontos de acumulação de sujidade, tornando a limpeza extremamente fácil e eficaz. É adequada para lavagem em máquina de lava-louças profissional, garantindo total higiene.

Para que tipo de alimentos é mais indicada esta concha?

Esta concha é versátil e ideal para pequenas doses de líquidos e semi-líquidos, como molhos, caldos, cremes, purés, azeitonas ou guarnições diversas, tanto em cozinha como em serviço de buffet.