

# 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 rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Concha Monobloc Aço Inoxidável 1 Litro, Cabo 45 cm

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP301116 | Modelo: | P301116       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661301169 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P301116       |
| EAN      | 8421661301169 |
| Material | Inox          |
| Cor      | Metálico      |
| Diâmetro | Até 20 cm     |

### Descricao Resumida

Concha monobloc de aço inoxidável com 1 litro de capacidade, ideal para serviço profissional. Design higiénico e cabo de 45 cm para manuseamento seguro.

### Descricao Completa

A eficiência e a higiene são cruciais em qualquer cozinha profissional. Esta concha monobloco, fabricada em aço inoxidável robusto, garante durabilidade excecional e uma limpeza simplificada, essencial para o cumprimento das normas HACCP.

### Concha Monobloc Aço Inoxidável — Características Técnicas

|              |                |
|--------------|----------------|
| Material     | Aço inoxidável |
| Cor          | Metálico       |
| Comprimento  | 45 cm          |
| Largura      | 16 cm          |
| Profundidade | 16 cm          |
| Altura       | 16 cm          |
| Diâmetro     | 16 cm          |
| Capacidade   | 1 Litro        |
| Peso         | 0.73 kg        |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de cozinha que valoriza a fiabilidade no dia a dia, esta concha é ideal na preparação e serviço de sopas, molhos ou guisados, mesmo no rush do almoço. É uma ferramenta indispensável em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas empresariais ou em operações de catering, onde a gestão de porções de 1 litro se torna ágil e precisa, otimizando o controlo de stock.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O design monobloco desta concha elimina qualquer união ou fissura onde os resíduos alimentares se possam acumular, simplificando a limpeza e prevenindo a contaminação cruzada, um requisito fundamental para as boas práticas HACCP. O aço inoxidável assegura uma resistência superior à corrosão e ao uso intensivo, prolongando a vida útil do utensílio. Com o seu cabo de 45 cm, oferece alcance e segurança no manuseamento de grandes tachos e panelas, enquanto a marcação de capacidade de 1 litro agiliza a porção, otimizando o serviço e o controlo de stock.

## Perguntas Frequentes

### Como garantir a máxima higiene com esta concha monobloc?

O design monobloco, sem uniões, impede a acumulação de resíduos alimentares. Recomenda-se a lavagem em máquina de lava-louça profissional após cada uso, seguindo as diretrizes de higiene para aço inoxidável, para manter a integridade do material.

### Qual a durabilidade esperada da concha em aço inoxidável em uso intensivo?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta concha é concebida para resistir ao desgaste diário em ambientes de cozinha profissional de alta demanda, assegurando uma longevidade superior comparativamente a materiais menos robustos.

### Pode esta concha ser utilizada com alimentos a temperaturas elevadas?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente resistente a altas temperaturas, tornando a concha totalmente segura para o serviço de sopas, molhos e outros líquidos quentes, sem risco de deformação ou libertação de substâncias.

### Qual a melhor forma de armazenar a concha para otimizar o espaço na cozinha?

A concha possui um gancho integrado na extremidade do cabo, permitindo a sua arrumação suspensa. Esta opção é ideal para cozinhas com espaço limitado, mantendo o utensílio acessível e organizado.

### Existem outras capacidades ou tamanhos de conchas monobloc disponíveis?

A Hotelequip oferece uma vasta gama de conchas e utensílios de serviço. Consulte o nosso catálogo para descobrir outras capacidades e modelos que melhor se adaptem às suas necessidades específicas de cozinha e serviço.