

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 Inox 120ml para Servir | 31cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP301208	Modelo:	P301208
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661301282

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P301208
EAN	8421661301282
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha monobloc em aço inoxidável de 31cm e 120ml, ideal para servir com higiene e eficiência em qualquer cozinha profissional. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Servir caldos, molhos e guisados com a máxima eficiência e higiene é crucial em qualquer ambiente de cozinha profissional. Esta concha monobloc em aço inoxidável, com uma capacidade de 120 ml e 31 cm de comprimento, foi concebida para otimizar o serviço e a "mise en place" diária, garantindo durabilidade e uma limpeza sem esforço.

Concha monobloc inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Capacidade	0.12 Litros (120 ml)
Comprimento Total	31 cm
Largura	37 cm
Profundidade	8 cm
Altura	9 cm
Diâmetro do Bojo	8 cm
Peso	0.16 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha de um restaurante de pratos do dia ou o gestor de uma cantina escolar que procura utensílios fiáveis para o serviço de grande volume. Esta concha é indispensável em snack-bares, rulotes e unidades de catering de pequena e média dimensão, onde a rapidez na

distribuição e a conformidade com as normas HACCP são prioritárias. A sua construção robusta adapta-se perfeitamente ao ritmo acelerado do serviço, desde o rush do almoço à confeção contínua.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção desta concha reside no seu design monobloc, que elimina as uniões e reentrâncias onde bactérias poderiam proliferar, tornando-a excepcionalmente fácil de limpar e em conformidade com as rigorosas exigências de higiene. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, oferece uma resistência superior à corrosão e ao desgaste, mesmo após lavagens industriais frequentes. O seu cabo longo com gancho integrado facilita o manuseamento confortável e um armazenamento suspenso prático, otimizando o espaço na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como garantir a longevidade da concha monobloc?

A longevidade da concha é assegurada pela sua construção em aço inoxidável. Para otimizar a vida útil, lave-a após cada uso, preferencialmente em máquina de lava-loiça profissional, e evite o contacto prolongado com substâncias ácidas ou corrosivas.

Para que tipo de preparações é mais indicada esta concha?

Com 120ml de capacidade, é ideal para servir porções individuais ou controladas de sopas, molhos, guisados, purés e outros acompanhamentos em buffets, linhas de self-service ou diretamente à mesa em restaurantes.

Qual a vantagem do aço inoxidável monobloc para uso profissional?

O design monobloc, sem uniões ou soldaduras, elimina as áreas onde os resíduos alimentares podem acumular-se, prevenindo a proliferação bacteriana. Isto facilita a limpeza profunda e o cumprimento das normas de higiene alimentar, como o HACCP.

A capacidade de 120ml é adequada para qual tipo de serviço?

Os 120ml são perfeitos para controlo de porções em serviços de ementa, buffets e eventos onde a consistência no empratamento é essencial. Permite um serviço rápido e eficiente, minimizando o desperdício.

Como posso armazenar esta concha de forma eficiente na minha cozinha?

Graças ao gancho integrado no final do cabo, a concha pode ser facilmente pendurada em suportes de parede ou carros de utensílios, otimizando o espaço de armazenamento e mantendo-a sempre acessível e organizada.