

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



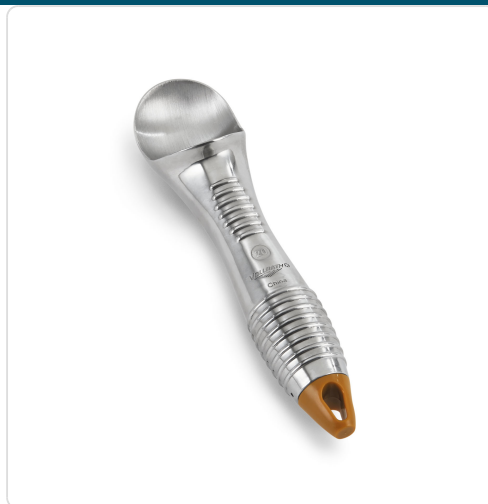
Hotelequip.pt

Racionador de Gelado de Alumínio 59,1 ml

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47277	Modelo:	47277
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661973588

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47277
EAN	8421661973588
Material	Alumínio
Cor	Laranja

Descricao Resumida

Racionador de gelado em alumínio com capacidade de 59,1 ml, ideal para porcionar sobremesas e outros alimentos macios de forma consistente. Essencial para serviço de mesa.

Descricao Completa

Um racionador de gelado em alumínio, com capacidade de 59,1 ml, é uma ferramenta essencial para porcionar sobremesas de forma consistente em qualquer cozinha profissional ou serviço de mesa.

Racionador de Alimentos Moles — Racionador de Gelado — Características Técnicas

Capacidade	59,1 ml
Material	Alumínio
Cor	Laranja
Largura	44 mm
Altura	43 mm
Comprimento	189 mm

Aplicações Profissionais

Este racionador é ideal para gelatarias, pastelarias, restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering que necessitam de porcionar gelados, purés, arroz ou outras sobremesas e alimentos macios com precisão. A sua utilização é comum em buffets, linhas de serviço e na preparação de pratos para garantir a uniformidade das doses.

Racionador de Gelado — Principais Vantagens

A principal vantagem deste racionador reside na sua capacidade de garantir porções consistentes, o que é crucial para o controlo de custos e a padronização da apresentação dos pratos. Fabricado em alumínio, é leve e fácil de manusear, otimizando a eficiência no serviço. A sua construção robusta assegura durabilidade em ambientes de uso intensivo, tornando-o um investimento prático para qualquer profissional.