

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

Concha de Porcionamento Perfurada 88 ml Aço Inoxidável Cabo Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6422335	Modelo:	6422335
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426701

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6422335
EAN	8421661426701
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha de porcionamento perfurada de 88 ml em aço inoxidável com cabo de nylon marfim. Essencial para controlo de porções e escorrimento de líquidos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta concha de porcionamento perfurada de 88 ml, fabricada em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para o controlo rigoroso de porções em cozinhas profissionais, garantindo consistência e eficiência no serviço.

Spoodle monobloco perfurado — Concha de Porcionamento — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável e Nylon
Cor do Cabo	Marfim
Capacidade	88 ml
Comprimento Total	342 mm
Largura da Concha	78 mm
Altura da Concha	53 mm
Resistência ao Calor do Cabo	Até 232 °C

Aplicações Profissionais

Esta concha é ideal para controlo de porções em cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, e pastelarias com confeitaria. Essencial para servir guarnições, molhos ou sopas em quantidades consistentes, otimizando o custo e a qualidade do serviço em qualquer estabelecimento de restauração.

Concha Porcionamento — Principais Vantagens

- Controlo preciso de porções para padronização e otimização de custos.

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Cabo de nylon ergonómico com propriedades antimicrobianas e resistente a altas temperaturas.
- Design perfurado que permite escorrer líquidos, ideal para servir alimentos sólidos em molhos.
- Fácil identificação da capacidade no cabo e design monobloco para limpeza simplificada.

Qual a capacidade exata desta concha de porcionamento?

Esta concha tem uma capacidade de 88 ml, ideal para um controlo rigoroso das porções.

O cabo de nylon é resistente ao calor?

Sim, o cabo de nylon é resistente a temperaturas até 232 °C, garantindo segurança e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Esta concha é adequada para escorrer líquidos?

Sim, o seu design perfurado é especificamente concebido para escorrer líquidos de alimentos, tornando-a ideal para servir guarnições ou outros itens sólidos em molhos.

Como é feita a limpeza e manutenção deste utensílio?

O design monobloco em aço inoxidável e nylon facilita a limpeza, sendo compatível com lavagem manual ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta concha?

É ideal para qualquer cozinha profissional que necessite de controlo rigoroso de porções, como cantinas, restaurantes, churrasqueiras, pastelarias com confeitaria e serviços de catering.