

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 Aço Inoxidável 28 cm – Acabamento Acetinado Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP341000	Modelo:	P341000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661341004

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P341000
EAN	8421661341004
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha profissional em aço inoxidável com 28 cm, design monobloco para higiene máxima e durabilidade. Ideal para servir sopas, molhos e guisados em cozinhas.

Descricao Completa

Concebida para a rotina intensa das cozinhas profissionais, esta concha de aço inoxidável monobloco garante máxima higiene e durabilidade. O seu design sem emendas previne a acumulação de resíduos, essencial para manter os padrões HACCP em qualquer serviço.

concha de aço inoxidável — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	31 cm
Profundidade	9 cm
Altura	7 cm
Diâmetro (cuba)	8.5 cm
Peso	0.17 kg

Aplicações Profissionais

Esta concha é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde a cantina escolar ou empresarial que serve refeições em grande volume até ao restaurante de cozinha tradicional portuguesa com serviço de panela. É uma ferramenta indispensável para o Chef de cozinha que valoriza a precisão na dosagem e a rapidez no serviço durante o rush.

Concha Profissional — Porquê Escolher Este Equipamento

A sua construção monobloco em aço inoxidável com acabamento acetinado garante uma robustez superior e facilita a limpeza, impedindo a proliferação bacteriana e assegurando o cumprimento das normas de higiene. O cabo longo oferece segurança ao manusear alimentos quentes, e a cuba

generosa otimiza o tempo de serviço, ideal para sopas, caldos ou molhos em qualquer linha de buffet ou de empratamento.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do design monobloco?

O design de uma única peça elimina juntas e soldaduras, onde resíduos alimentares e bactérias se podem acumular. Isto garante uma higiene superior e simplifica significativamente o processo de limpeza.

Que tipo de aço inoxidável é utilizado?

A concha é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e conformidade com as exigências das cozinhas profissionais.

É segura para lava-loiças industriais?

Sim, devido à sua construção robusta em aço inoxidável e design monobloco, esta concha é perfeitamente adequada para lavagem em lava-loiças industriais, mantendo as suas propriedades e aspeto.

Qual a capacidade aproximada da concha?

Com um diâmetro de cuba de 8.5 cm, esta concha oferece uma capacidade generosa para porcionar eficientemente sopas, molhos, guisados e outros líquidos ou semi-líquidos.

Como posso armazenar a concha de forma prática?

O cabo da concha inclui um orifício para pendurar, permitindo um armazenamento vertical conveniente. Isto ajuda a economizar espaço e a manter os seus utensílios organizados e de fácil acesso na cozinha.