

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Porcionador 118 ml Aço Inoxidável com Cabo Cinzento

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47140	Modelo:	47140
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661099974

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47140
EAN	8421661099974
Cor	Cinzento
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Porcionador de 118 ml em aço inoxidável com cabo ergonómico cinzento. Garante precisão, higiene e controlo de porções em cozinhas profissionais e serviços de buffet.

Descricao Completa

Este porcionador de 118 ml, fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, foi concebido para garantir precisão e higiene na dosagem de alimentos em cozinhas profissionais e serviços de buffet.

Porcionador — Características Técnicas

Capacidade	118 ml
Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Cinzento
Comprimento Total	243 mm
Diâmetro da Concha	73 mm
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Ideal para controlo rigoroso de porções em diversas operações, como cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. Essencial para buffets de hotéis e eventos, onde a apresentação e a padronização são cruciais.

Porcionador — Principais Vantagens

- Precisão na dosagem de 118 ml, otimizando o controlo de custos e reduzindo o desperdício.
- Construção robusta em aço inoxidável com propriedades antimicrobianas, assegurando máxima higiene e durabilidade.
- Cabo ergonómico com codificação de cor (cinzento) para fácil identificação e prevenção de contaminação cruzada.
- Certificação NSF, garantindo conformidade com os mais elevados padrões de segurança alimentar.

- Facilita a padronização das porções, melhorando a apresentação dos pratos e a satisfação do cliente.

Qual a capacidade exata deste porcionador?

Este porcionador tem uma capacidade precisa de 118 ml, ideal para controlo de porções em diversas aplicações.

O material é resistente e higiénico para uso profissional?

Sim, é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, conhecido pelas suas propriedades antimicrobianas e pela facilidade de limpeza, garantindo máxima higiene e durabilidade em ambientes profissionais.

Para que serve a cor do cabo?

O cabo cinzento codificado por cor ajuda na identificação rápida do tamanho do porcionador e previne a contaminação cruzada, otimizando a organização na cozinha.

Este porcionador possui alguma certificação de segurança alimentar?

Sim, este porcionador possui certificação NSF, o que atesta a sua conformidade com os rigorosos padrões internacionais de segurança e higiene alimentar.

É adequado para que tipo de alimentos?

É versátil e adequado para porcionar uma vasta gama de alimentos, desde purés, arroz, massas, saladas, até sobremesas e gelados, em cozinhas profissionais, buffets e catering.