

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

Porcionador de Pressão 21 ml Aço Inoxidável Cabo Roxo

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47400	Modelo:	47400
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923835

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47400
EAN	8421661923835
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de pressão em aço inoxidável com capacidade de 21 ml, ideal para porções precisas. Cabo ergonómico roxo para identificação rápida e higiene.

Descricao Completa

Este porcionador de pressão de 21 ml, fabricado em aço inoxidável de alta resistência, foi concebido para garantir porções precisas e consistentes em qualquer cozinha profissional. O seu mecanismo de pressão durável facilita a utilização intensiva, enquanto o cabo ergonómico codificado por cores permite uma identificação rápida e eficaz.

porcionador apretável — porcionador apretable — Porcionador — Características Técnicas

Capacidade	21 ml
Material	Aço inoxidável
Cor do Cabo	Roxo
Comprimento	20.1 cm

Aplicações Profissionais

Este porcionador é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que exija controlo rigoroso das quantidades. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias, hotéis e serviços de catering. Perfeito para servir purés, massas, arroz, saladas e outros alimentos macios, garantindo consistência na apresentação e no controlo de custos.

Porcionador — Principais Vantagens

- Permite porções exatas e uniformes, otimizando o controlo de custos e a apresentação dos pratos.
- Fabricado em aço inoxidável, oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.
- O cabo ergonómico e codificado por cores facilita a identificação rápida do tamanho e previne a contaminação cruzada.
- Mecanismo de pressão suave que reduz a fadiga do utilizador durante longos períodos de serviço.
- Contribui para a otimização do tempo de serviço e a redução do desperdício alimentar.

Para que tipo de alimentos é este porcionador mais adequado?

É ideal para alimentos macios ou semi-líquidos, como purés, massas, arroz, saladas, cremes e molhos, garantindo porções consistentes.

Qual a vantagem do cabo codificado por cores?

O cabo roxo permite uma identificação rápida do tamanho do porcionador, ajudando a evitar erros e a prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos ou alérgenos.

Este porcionador é resistente para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, é fabricado em aço inoxidável de alta resistência, projetado especificamente para suportar a utilização intensiva e as exigências de uma cozinha profissional.

Como se garante a precisão das porções com este utensílio?

O mecanismo de pressão é calibrado para dispensar um volume exato de 21 ml, assegurando que cada porção seja consistente e padronizada.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e a construção simples facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária.