

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



Porcionador 60 ml com Cabo Azul para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47395	Modelo:	47395
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923781

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47395
EAN	8421661923781
Cor	Azul
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de 60 ml em aço inoxidável com cabo azul, ideal para controlo preciso de porções em cozinhas profissionais. Garante consistência e higiene na preparação de alimentos.

Descricao Completa

Este porcionador de 60 ml em aço inoxidável foi concebido para garantir porções consistentes e precisas, essencial para o controlo de custos e padronização em cozinhas profissionais.

porcionador 60ml — Porcionador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor do Cabo	Azul
Capacidade	60 ml
Comprimento	22.3 cm
Diâmetro	5.7 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hamburgarias, snack-bares e food trucks. Essencial para servir purés, massas, arroz, saladas e outros alimentos macios, otimizando o tempo de serviço e minimizando o desperdício.

Porcionador — Principais Vantagens

- Controlo de porções: Garante consistência e otimiza custos operacionais.
- Durabilidade: Construção robusta em aço inoxidável para uso intensivo e prolongado.
- Identificação rápida: Cabo codificado por cor para facilitar a seleção e prevenir a contaminação cruzada.

- Ergonomia: Design do cabo que proporciona conforto durante a utilização contínua.
- Versatilidade: Adequado para uma vasta gama de alimentos macios e semilíquidos.

Qual a capacidade exata deste porcionador?

Este porcionador foi projetado para dispensar porções precisas de 60 ml, garantindo consistência na preparação dos seus pratos.

De que material é feito o porcionador?

O porcionador é fabricado em aço inoxidável de alta resistência, o que lhe confere durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para o ambiente exigente de cozinhas profissionais.

Para que tipo de alimentos é mais adequado?

É ideal para porcionar alimentos macios ou semilíquidos, como purés, massas, arroz, saladas, recheios e sobremesas, garantindo sempre a mesma quantidade.

A cor do cabo tem alguma função específica?

Sim, o cabo azul é parte de um sistema de codificação por cores que ajuda na identificação rápida de tamanhos ou na prevenção de contaminação cruzada em cozinhas profissionais.

Qual a quantidade mínima para encomenda?

A quantidade mínima para encomenda deste porcionador é de 12 unidades, ideal para equipar a sua cozinha profissional de forma eficiente.