

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 de 39 ml com Cabo Vermelho

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47145	Modelo:	47145
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100250

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47145
EAN	8421661100250
Cor	Vermelho
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de 39 ml em aço inoxidável com cabo vermelho, ideal para padronizar porções em cozinhas profissionais. Garante precisão, higiene e controlo de custos.

Descricao Completa

Este porcionador de 39 ml foi concebido para garantir precisão e higiene no serviço de alimentos, sendo fabricado em aço inoxidável de alta qualidade com propriedades antimicrobianas naturais.

Porcionador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor do cabo	Vermelho
Capacidade	39 ml
Comprimento	220 mm
Diâmetro	48 mm
Certificação	NSF
Propriedades	Antimicrobianas

Porcionador — Aplicações Profissionais

Este porcionador é essencial para cozinhas profissionais de restaurantes, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, bem como para serviços de catering e buffets. Garante a padronização de doses em qualquer estabelecimento, desde snack-bares a hotéis.

Porcionador — Principais Vantagens

- Precisão e Padronização:** Assegura porções exatas, otimizando custos e consistência na ementa.
- Higiene Superior:** Fabricado em aço inoxidável com propriedades antimicrobianas naturais e certificação NSF.

- **Prevenção de Contaminação Cruzada:** O cabo vermelho codificado por cores ajuda na identificação rápida e evita misturas indevidas.
- **Ergonomia e Rapidez:** Design ergonómico para manuseamento confortável e eficiente, acelerando o serviço.
- **Redução de Desperdício:** O controlo rigoroso das porções minimiza o desperdício de alimentos.

Qual a capacidade exata deste porcionador?

Este porcionador tem uma capacidade precisa de 39 ml, ideal para padronizar as suas porções.

O material é resistente e higiénico?

Sim, é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, conhecido pela sua durabilidade e propriedades antimicrobianas naturais, e possui certificação NSF.

Para que serve a cor do cabo?

A cor vermelha do cabo permite uma identificação rápida do tamanho do porcionador, ajudando a evitar a contaminação cruzada e a manter a padronização das porções.

Este porcionador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, foi projetado para oferecer durabilidade e um desempenho fiável em ambientes de alta exigência, como cozinhas de restaurantes e cantinas.

Ajuda a controlar os custos de produção?

Sim, ao garantir porções exatas e consistentes, este porcionador contribui diretamente para a otimização dos custos e a redução do desperdício alimentar na sua cozinha.