

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 rápido
ao produto



Racionador de Porções 17 ml Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47159	Modelo:	47159
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100885

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47159
EAN	8421661100885
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Racionador de porções de 17 ml em aço inoxidável, ideal para servir alimentos macios com precisão e consistência. Design ergonômico e lâmina antiaderente.

Descricao Completa

Este racionador de porções de 17 ml em aço inoxidável é uma ferramenta essencial para garantir a consistência e precisão no serviço de alimentos macios em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	17 ml
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento	19.7 cm
Diâmetro da taça	3.5 cm
Operação	Ambidestro (destros e canhotos)
Funcionalidade	Lâmina antiaderente

Aplicações Profissionais

Este racionador de porções é uma ferramenta versátil e indispensável para diversos estabelecimentos:

- Ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, onde a padronização das porções é crucial para o controlo de custos e a gestão nutricional.
- Perfeito para buffets de hotéis, restaurantes e serviços de catering, facilitando o serviço de acompanhamentos como puré de batata, arroz ou saladas de massa.
- Útil em pastelarias e cafés com cozinha para porcionar sobremesas cremosas, recheios ou pequenas guarnições.

- Adequado para snack-bares e roulotes que servem acompanhamentos em porções controladas, garantindo consistência e rapidez no serviço.

Racionador de Porções — Principais Vantagens

- **Consistência nas Porções:** Garante que cada porção de alimento macio tenha o mesmo volume (17 ml), essencial para controlo de custos, padronização da ementa e satisfação do cliente.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável robusto, oferece resistência e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo e lavagens frequentes.
- **Ergonomia e Versatilidade:** O design ergonómico permite uma operação confortável e eficiente, adaptando-se tanto a utilizadores destros como canhotos.
- **Prevenção de Aderência:** A lâmina estende-se para além da taça, evitando que os alimentos macios colem e facilitando uma libertação limpa e sem desperdícios.
- **Higiene e Limpeza:** A construção em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.