

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

Colher de Porcionar 59 ml Aço Inoxidável com Cabo Nylon Azul

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6412230	Modelo:	6412230
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426695

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6412230
EAN	8421661426695
Cor	Azul
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher de porcionar profissional de 59 ml em aço inoxidável, com cabo de nylon azul ergonómico e resistente ao calor. Ideal para controlo de doses e higiene em cozinhas.

Descricao Completa

Esta colher de porcionar de 59 ml, fabricada em aço inoxidável com cabo de nylon, foi concebida para um controlo preciso das porções em cozinhas profissionais. O seu design monobloco garante durabilidade e higiene.

Colher de Porcionar — Características Técnicas

Capacidade	59 ml
Material	Aço inoxidável, Nylon
Cor do Cabo	Azul
Largura	68 mm
Comprimento	331 mm
Resistência Térmica Cabo	Até 232 °C
Design	Monobloco
Pega	Ergonómica, texturizada
Funcionalidades	Antimicrobiano, Encaixe de apoio

Aplicações Profissionais

Esta colher de porcionar é ideal para qualquer cozinha profissional que exija rigor no controlo de doses, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de serviço rápido, hamburgarias, pastelarias com confeção e estabelecimentos de catering. Permite padronizar a quantidade de molhos, purés, massas ou outros ingredientes, otimizando custos e garantindo a consistência da ementa.

Colher de Porcionar — Principais Vantagens

- **Controlo de Porções Rigoroso:** Garante a padronização das doses, essencial para a gestão de custos e consistência da ementa.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção monobloco em aço inoxidável e cabo com propriedades antimicrobianas facilitam a limpeza e prolongam a vida útil do utensílio.
- **Conforto e Segurança:** Cabo ergonómico de nylon, resistente ao calor e texturizado, oferece uma pega segura e confortável, mesmo em ambientes de alta temperatura.
- **Identificação Rápida:** A codificação por cor e a marcação da capacidade no cabo permitem uma seleção eficiente do utensílio correto.
- **Prevenção de Deslizamentos:** O encaixe de apoio integrado evita que a colher deslize para dentro de tachos ou panelas durante o uso.

Qual a capacidade exata desta colher de porcionar?

Esta colher de porcionar tem uma capacidade precisa de 59 ml, ideal para controlo rigoroso de doses.

O cabo é resistente ao calor?

Sim, o cabo de nylon é projetado para resistir a temperaturas elevadas, até 232 °C, garantindo segurança e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Este utensílio é fácil de limpar?

Sim, o seu design monobloco em aço inoxidável, sem emendas, facilita a limpeza e manutenção da higiene, prevenindo a acumulação de resíduos.

Para que serve a codificação por cor no cabo?

A codificação por cor, juntamente com a marcação da capacidade, permite uma identificação rápida e eficiente da colher de porcionar adequada para cada tarefa, otimizando o fluxo de trabalho.

Pode ser utilizada em panelas quentes sem deslizar?

Sim, esta colher possui um encaixe de apoio integrado que evita que o cabo deslize para dentro de tachos ou panelas, mesmo quando apoiada na borda.

?