

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Pressão 53 ml com Cabo Amarelo

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47375	Modelo:	47375
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923682

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47375
EAN	8421661923682
Cor	Amarelo
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de pressão em aço inoxidável com capacidade de 53 ml e cabo ergonómico amarelo. Garante porções precisas para controlo de custos e padronização em cozinhas.

Descricao Completa

Este porcionador de pressão de 53 ml foi concebido para garantir porções uniformes e precisas, essencial para o controlo de custos e padronização em cozinhas profissionais.

Porcionador — Características Técnicas

Volume	53 ml
Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Amarelo
Comprimento Total	254 mm
Mecanismo	Pressão

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, pastelarias, cantinas e hotéis que necessitam de padronizar porções de purés, arroz, massas, saladas, gelados ou outros alimentos moles. Essencial em hamburgarias e snack-bares para controlo de ingredientes e otimização do serviço.

Porcionador — Principais Vantagens

- Garante precisão e consistência nas porções, otimizando o controlo de custos.
- Reduz o desperdício de alimentos e padroniza a apresentação dos pratos.
- Cabo ergonómico e codificado por cores para identificação rápida e prevenção de contaminação cruzada.
- Construção robusta em aço inoxidável de alta resistência para durabilidade em uso intensivo.
- Facilita o serviço e acelera o tempo de preparação em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade deste porcionador?

Este porcionador tem uma capacidade de 53 ml, ideal para porções controladas de alimentos.

De que material é feito?

É fabricado em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional.

Para que tipo de alimentos é mais adequado?

É ideal para porcionar alimentos moles como purés, massas, arroz, saladas, gelados e outros ingredientes de consistência similar.

Qual a vantagem do cabo amarelo?

O cabo codificado por cores permite uma identificação rápida do tamanho do porcionador, ajudando a organizar a cozinha e a prevenir a contaminação cruzada.

É fácil de limpar?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e o design simples facilitam a limpeza e a manutenção das normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.