

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

Concha de Porcionamento Redonda 89 ml Aço Inoxidável Cabo Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6433320	Modelo:	6433320
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426350

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6433320
EAN	8421661426350
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha de porcionamento redonda de 89 ml em aço inoxidável monobloco com cabo de nylon preto. Ideal para controlo rigoroso de porções e padronização em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta concha de porcionamento redonda de 89 ml, fabricada em aço inoxidável monobloco, é essencial para o controlo rigoroso de porções em cozinhas profissionais, garantindo consistência na apresentação e nos custos.

Concha de Porcionamento — Características Técnicas

Capacidade	89 ml
Material da Concha	Aço inoxidável
Material do Cabo	Nylon
Cor do Cabo	Preto
Comprimento Total	33.1 cm
Diâmetro da Concha	7.4 cm
Resistência Térmica do Cabo	Até 232 °C
Design	Monobloco

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering que necessitam de padronizar porções de molhos, purés, sopas ou outros acompanhamentos. A sua capacidade de 89 ml é adequada para doses individuais em diversos contextos de serviço de mesa e preparação.

Concha de Porcionamento — Principais Vantagens

- **Controlo de Porções:** Garante a padronização das doses, otimizando custos e mantendo a consistência da ementa.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção monobloco em aço inoxidável para fácil limpeza e resistência à corrosão, com cabo de nylon com propriedades antimicrobianas.
- **Conforto e Segurança:** Cabo ergonómico e texturizado que resiste a altas temperaturas e possui um entalhe para evitar que deslize para dentro das panelas.
- **Identificação Rápida:** Cabo codificado por cor e selo de capacidade para uma identificação eficiente em ambientes de cozinha movimentados.

Como posso garantir a durabilidade desta concha?

A construção monobloco em aço inoxidável garante alta resistência à corrosão e facilidade de limpeza, prolongando a vida útil do utensílio mesmo com uso intensivo em cozinhas profissionais.

É segura para usar com alimentos quentes?

Sim, a concha de aço inoxidável é adequada para alimentos quentes, e o cabo de nylon é resistente a temperaturas até 232 °C, garantindo segurança e conforto durante a utilização.

O cabo é resistente a altas temperaturas?

Sim, o cabo de nylon é projetado para suportar temperaturas até 232 °C (450 °F), permitindo o uso seguro em diversas preparações quentes sem danificar o material ou comprometer a pega.

Como o design monobloco beneficia a minha cozinha?

O design monobloco elimina juntas e fendas onde resíduos alimentares poderiam acumular-se, facilitando a limpeza e manutenção da higiene, crucial em ambientes de cozinha profissional.

Esta concha ajuda no controlo de custos?

Sim, ao padronizar as porções de ingredientes e pratos, esta concha ajuda a controlar o desperdício e a garantir a consistência dos custos por dose, impactando positivamente a rentabilidade do seu negócio. ?