

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 Porcionamento Perfurada Inox 59ml com Cabo Nylon Azul

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6432230	Modelo:	6432230
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426442

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6432230
EAN	8421661426442
Cor	Azul
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Colher de porcionamento perfurada de 59 ml em aço inoxidável com cabo de nylon azul. Ideal para controlo de porções e escoamento de líquidos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta colher de porcionamento perfurada, fabricada em aço inoxidável e com cabo de nylon, foi concebida para um controlo preciso de porções, ideal para cozinhas profissionais e serviços de catering.

Colher de Porcionamento — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável e Nylon
Cor	Azul
Comprimento Total	32.1 cm
Diâmetro da Taça	6.5 cm
Capacidade	59 ml
Resistência Térmica do Cabo	Até 232°C
Construção	Monobloco, Perfurada

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, onde o controlo de porções é crucial. É igualmente ideal para serviços de catering, buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service e cozinhas industriais que necessitam de servir alimentos de forma consistente e higiénica. A sua funcionalidade de escoamento torna-a perfeita para porcionar legumes, massas ou outros alimentos com excesso de líquido.

Colher de Porcionamento — Principais Vantagens

Esta colher oferece um controlo de porções preciso, essencial para a gestão de custos e padronização da ementa. A sua construção monobloco em aço inoxidável garante durabilidade e

facilidade de limpeza, enquanto o cabo de nylon ergonómico e resistente ao calor proporciona um manuseamento seguro e confortável. O design perfurado permite escorrer líquidos de forma eficiente, e a codificação por cor e selo de capacidade no cabo facilitam a identificação rápida, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. As propriedades antimicrobianas do cabo contribuem para um ambiente de trabalho mais higiénico.