

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



Porcionador 30 ml Aço Inoxidável com Cabo Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47146	Modelo:	47146
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100243

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47146
EAN	8421661100243
Cor	Preto
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Porcionador de 30 ml em aço inoxidável, com cabo ergonómico preto para controlo preciso de porções. Ideal para cozinhas profissionais que exigem higiene e consistência.

Descricao Completa

Este porcionador de 30 ml é uma ferramenta essencial para o controlo rigoroso de porções em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet, garantindo higiene e consistência.

porcionador molho — porcionador 30ml — Porcionador — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Preto
Capacidade	30 ml
Largura	44 mm
Profundidade	209.2 mm
Altura	40.3 mm
Diâmetro	44 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas, restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering, onde a padronização das porções é crucial para a gestão de custos e a satisfação do cliente. É igualmente útil em snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitam de consistência na preparação dos pratos.

Porcionador — Principais Vantagens

- Controlo de Porções: Garante a padronização exata de 30 ml, otimizando custos e evitando desperdício.

- **Higiene Superior:** Fabricado em aço inoxidável com propriedades antimicrobianas naturais e certificado NSF.
- **Manuseamento Confortável:** Cabo ergonómico que facilita a utilização prolongada e reduz a fadiga.
- **Identificação Rápida:** Cabo preto para fácil distinção de capacidade, prevenindo contaminação cruzada.
- **Durabilidade:** Construção robusta para uso intensivo em ambientes profissionais.

Para que tipo de alimentos é este porcionador mais adequado?

Este porcionador de 30 ml é ideal para alimentos semilíquidos ou pastosos, como purés, molhos, cremes, gelados, massas de bolos ou muffins, e recheios, garantindo porções uniformes.

Qual a importância da certificação NSF para este equipamento?

A certificação NSF garante que o porcionador cumpre rigorosos padrões internacionais de saúde pública e segurança alimentar, assegurando que o material e o design são adequados para contacto com alimentos e fáceis de limpar, minimizando riscos de contaminação.

O cabo codificado por cores tem alguma função prática além da estética?

Sim, a codificação por cores nos cabos dos porcionadores é uma prática comum em cozinhas profissionais para identificar rapidamente diferentes capacidades. Isto ajuda a evitar a contaminação cruzada entre diferentes tipos de alimentos ou alérgenos, e melhora a eficiência no serviço.

Como posso garantir a longevidade e higiene do porcionador?

Para assegurar a máxima durabilidade e higiene, lave o porcionador imediatamente após cada uso com água quente e detergente neutro. Enxague bem e seque completamente antes de guardar. Evite o uso de produtos abrasivos que possam danificar o aço inoxidável.

Este porcionador pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?

Sim, o porcionador é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o que o torna apto para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais. Contudo, para prolongar a vida útil do cabo e do mecanismo, recomenda-se a secagem imediata após a lavagem.