

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



Hotelequip.pt

Concha Medidora Redonda 148 ml Aço Inox Cabo Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6433520	Modelo:	6433520
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426381

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6433520
EAN	8421661426381
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Concha medidora monobloco de 148 ml em aço inoxidável, com cabo de nylon ergonómico resistente ao calor até 232 °C. Ideal para controlo preciso de porções em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta concha medidora redonda de 148 ml, fabricada em aço inoxidável monobloco, é essencial para um controlo de porções rigoroso em qualquer cozinha profissional, garantindo consistência e eficiência no serviço.

Spoodle Monobloco Inox — concha porcionadora — Concha Medidora — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	148 ml
Material Corpo	Aço inoxidável
Material Cabo	Nylon
Resistência Térmica Cabo	Até 232 °C
Comprimento Total	344 mm
Diâmetro Concha	88 mm
Design	Monobloco
Cor Cabo	Preto

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que necessitam de rigor no controlo de porções. Perfeita para servir sopas, molhos, purés ou outros acompanhamentos em quantidades padronizadas, garantindo a consistência da ementa em hamburgarias, snack-bares e hotéis.

Concha Medidora — Principais Vantagens

- Controlo preciso de porções para otimizar custos e padronizar pratos.
- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Cabo ergonómico em nylon resistente ao calor, com propriedades antimicrobianas.
- Design que combina concha e colher para versatilidade na utilização.
- Muesca de apoio integrada para evitar que o utensílio deslize para dentro dos recipientes.

O que é uma concha medidora tipo 'Spoodle'?

É um utensílio híbrido que combina as características de uma concha e uma colher, projetado especificamente para controlo de porções. Permite servir com precisão e eficiência, ideal para manter a consistência dos pratos.

Qual a resistência térmica do cabo de nylon?

O cabo de nylon preto é resistente ao calor até 232 °C (450 °F), o que o torna seguro para uso em ambientes de cozinha profissional com altas temperaturas.

Este utensílio é fácil de limpar?

Sim, a sua construção monobloco em aço inoxidável, sem emendas ou juntas, facilita a limpeza e manutenção, contribuindo para uma higiene impecável na cozinha.

Por que é importante o controlo de porções em cozinhas profissionais?

O controlo de porções é crucial para a gestão de custos, padronização da qualidade dos pratos e satisfação do cliente. Garante que cada dose servida é consistente em tamanho e apresentação.

Pode ser utilizada para diferentes tipos de alimentos?

Sim, a sua capacidade de 148 ml e o design versátil tornam-na adequada para servir uma vasta gama de alimentos, desde sopas e molhos a purés, arroz ou legumes, em qualquer tipo de estabelecimento.