

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Porcionador de Alimentos 110 ml com Cabo Longo

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47371	Modelo:	47371
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923644

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47371
EAN	8421661923644
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de alimentos de 110 ml em aço inoxidável com cabo cinzento. Garante dosagens precisas e consistentes para purés, arroz e massas em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este porcionador de 110 ml, fabricado em aço inoxidável, foi concebido para dosear com precisão uma variedade de alimentos, garantindo consistência e controlo nas porções em cozinhas profissionais.

Porcionador de Alimentos — Características Técnicas

Capacidade	110 ml
Material	Aço inoxidável
Cor do Cabo	Cinzento
Comprimento Total	269 mm
Mecanismo	Mola (Espremível)

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, pastelarias com confeção e serviços de catering. Permite dosear purés, arroz, massas, saladas e outros alimentos macios com precisão, otimizando o tempo de serviço e reduzindo o desperdício.

Porcionador de Alimentos — Principais Vantagens

Este porcionador oferece uma dosagem precisa e consistente, essencial para o controlo de custos e a padronização das porções. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, enquanto o cabo longo proporciona um manuseamento ergonómico e maior alcance, tornando-o adequado para uso intensivo em qualquer cozinha profissional.

Para que tipo de alimentos é mais adequado este porcionador?

É ideal para dosear alimentos macios e semi-líquidos, como purés, arroz cozido, massas, saladas de batata, recheios e molhos espessos, garantindo porções uniformes.

Qual a capacidade exata de cada porção?

Este porcionador foi calibrado para dispensar uma porção precisa de 110 ml, o que ajuda a manter a consistência nas suas preparações e a controlar os custos.

O material é resistente à corrosão e fácil de limpar?

Sim, é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza, sendo adequado para lavagem em máquina.

Este porcionador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. O seu design robusto e mecanismo de mola durável tornam-no ideal para o ritmo exigente de cozinhas profissionais, cantinas e serviços de catering.

Como o cabo longo beneficia a utilização?

O cabo longo proporciona um alcance superior e um manuseamento mais confortável, reduzindo a fadiga do operador e facilitando a dosagem em recipientes mais fundos ou de difícil acesso.