

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Porcionador de Alimentos 16 ml com Cabo Rosa

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47402	Modelo:	47402
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923859

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47402
EAN	8421661923859
Cor	Rosa
Material	Inox

Descricao Resumida

Porcionador de 16 ml em aço inoxidável com cabo ergonómico rosa, ideal para controlo preciso de porções em cozinhas profissionais. Garante eficiência e higiene.

Descricao Completa

Este porcionador de 16 ml, fabricado em aço inoxidável, assegura o controlo preciso das porções em cozinhas profissionais, otimizando a consistência e reduzindo o desperdício de alimentos.

porcionador espremedor profissional — Porcionador — Características Técnicas

Capacidade	16 ml
Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Rosa
Comprimento Total	19.6 cm
Mecanismo	Pressão manual

Aplicações Profissionais

Este porcionador é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional, desde cantinas escolares e empresariais a restaurantes de bairro, pastelarias, hamburgarias e serviços de catering. É ideal para dosear purés, massas, arroz, saladas e outros alimentos moles, garantindo uniformidade nas porções servidas.

Porcionador — Principais Vantagens

- Assegura porções precisas e consistentes, otimizando o controlo de custos.
- Fabricado em aço inoxidável de alta resistência para durabilidade e higiene.
- Mecanismo de pressão robusto, concebido para uso intensivo e contínuo.
- Cabo ergonómico com codificação por cores (rosa) para identificação rápida e prevenção de contaminação cruzada.
- Contribui para a otimização do tempo de serviço e a redução do desperdício alimentar.

Qual a capacidade exata deste porcionador?

A capacidade é de 16 ml, permitindo um controlo preciso e consistente das porções de alimentos em qualquer preparação.

De que materiais é fabricado o porcionador?

É fabricado em aço inoxidável de alta resistência, com um cabo ergonómico na cor rosa para fácil identificação e manuseamento.

Este porcionador é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design robusto e mecanismo de pressão durável tornam-no ideal para o uso intensivo diário em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Como a cor do cabo ajuda na organização da cozinha?

A codificação por cores do cabo (rosa, neste caso) permite uma identificação rápida do tamanho do porcionador, ajudando a prevenir a contaminação cruzada e a otimizar o fluxo de trabalho na cozinha.

Pode ser utilizado para servir alimentos quentes e frios?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização segura e eficaz tanto com alimentos quentes como frios, como purés, massas, arroz ou saladas, sem comprometer a sua integridade.