

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

Colher de Porcionar 45 ml com Cabo Vermelho 25.1 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47376	Modelo:	47376
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923699

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47376
EAN	8421661923699
Cor	Vermelho
Material	Inox

Descricao Resumida

Colher de porcionar de 45 ml em aço inoxidável, com cabo ergonómico vermelho. Ideal para controlo de porções em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este utensílio de porcionamento de 45 ml é essencial para garantir a consistência e o controlo de porções em qualquer cozinha profissional, otimizando a gestão de custos e a apresentação dos pratos.

Doseador de Porções Profissional — Colher de Porcionar — Características Técnicas

Volume	45 ml
Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Vermelho
Comprimento Total	25.1 cm

Aplicações Profissionais

Este porcionador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e moderna, a pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e até food trucks. É perfeito para servir purés, arroz, massas, saladas de batata, recheios, e especialmente gelados, garantindo porções uniformes e uma apresentação cuidada em cada serviço.

Colher de Porcionar — Principais Vantagens

- **Precisão no Porcionamento:**** Garante porções consistentes de 45 ml, fundamental para o controlo de custos e padronização de receitas.
- **Construção Robusta:**** Fabricado em aço inoxidável de alta resistência, concebido para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Mecanismo Durável:**** O sistema de pressão é robusto e fiável, facilitando a libertação dos alimentos sem esforço.
- **Cabo Ergonómico e Codificado:**** O cabo vermelho ergonómico permite uma identificação rápida do tamanho e ajuda a prevenir a contaminação cruzada.
- **Versatilidade:**** Adequado para uma variedade de alimentos macios e semilíquidos, otimizando o tempo de serviço.