

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

Colher-Concha de Porcionamento 118 ml Aço Inoxidável Cabo Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6433420	Modelo:	6433420
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426374

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6433420
EAN	8421661426374
Material	Inox
Cor	Preto
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Colher-concha profissional de 118 ml em aço inoxidável com cabo de nylon preto. Ideal para controlo preciso de porções e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta colher-concha profissional de 118 ml, fabricada em aço inoxidável robusto com cabo de nylon, é essencial para um controlo preciso das porções em qualquer cozinha profissional.

Concha de Porcionar Redonda 118 ml — Colher-Concha — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável, Nylon
Cor	Preto
Capacidade	118 ml
Comprimento Total	33.8 cm
Diâmetro da Concha	8.2 cm
Profundidade da Concha	5.7 cm
Resistência Térmica do Cabo	Até 110 °C
Propriedades do Cabo	Antimicrobianas, Entalhe de apoio

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em ambientes onde o controlo de custos e a padronização são cruciais. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de buffet ou self-service, hotelaria, e empresas de catering. Garante porções consistentes em sopas, molhos, purés e outros acompanhamentos, otimizando a eficiência do serviço.

Colher-Concha — Principais Vantagens

- Controlo de Porções:** Garante a padronização das doses, essencial para a gestão de custos e consistência da ementa.

- **Durabilidade:** Construção em aço inoxidável de alta qualidade para uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Superior:** Cabo de nylon com propriedades antimicrobianas e design que facilita a limpeza, promovendo a segurança alimentar.
- **Conforto e Segurança:** Cabo resistente ao calor até 110 °C e entalhe de apoio que evita o deslizamento para dentro das panelas.

Para que serve uma colher-concha de porcionamento?

Uma colher-concha de porcionamento é utilizada para servir quantidades exatas de alimentos, garantindo a padronização das porções e a gestão de custos em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade desta colher-concha?

Esta colher-concha tem uma capacidade de 118 ml, ideal para porções controladas de sopas, molhos, purés e outros acompanhamentos.

O cabo de nylon é resistente ao calor?

Sim, o cabo de nylon é resistente ao calor até 110 °C (230 °F), proporcionando segurança e conforto durante a utilização em cozinhas profissionais.

Como se limpa este utensílio?

O design da colher-concha facilita a limpeza manual e é apta para máquina de lavar loiça, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Possui alguma característica para evitar que escorregue?

Sim, o utensílio integra um entalhe de apoio no cabo que impede que a colher-concha deslize para dentro de panelas ou taças, aumentando a segurança e a praticidade.