

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

Concha de Porcionamento 118 ml Aço Inox com Cabo Nylon Cinzento

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6412445	Modelo:	6412445
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426732

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6412445
EAN	8421661426732
Cor	Cinzento
Material	Inox

Descricao Resumida

Concha de porcionamento profissional de 118 ml em aço inoxidável monobloco, com cabo ergonómico de nylon cinzento resistente ao calor. Essencial para controlo de porções.

Descricao Completa

Esta concha de porcionamento de 118 ml, fabricada em aço inoxidável monobloco, é uma ferramenta essencial para o controlo rigoroso de porções em cozinhas profissionais, garantindo consistência e eficiência no serviço.

Concha de Porcionar Profissional — Concha de Porcionamento — Características Técnicas

Capacidade	118 ml
Material da Concha	Aço Inoxidável
Material do Cabo	Nylon
Cor do Cabo	Cinzento
Largura	8.6 cm
Comprimento	35.1 cm
Resistência ao Calor do Cabo	Até 232 °C
Design	Monobloco, Ovalado

Concha de Porcionamento — Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeitaria, hamburgarias e food trucks que necessitam de padronizar as porções de molhos, sopas, purés ou outros acompanhamentos, otimizando o custo e a apresentação dos pratos.

Concha de Porcionamento — Principais Vantagens

- Controlo preciso de porções para padronização e redução de desperdício.
- Construção monobloco em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.

- Cabo ergonómico em nylon resistente ao calor, com propriedades antimicrobianas.
- Design com batente integrado para evitar que deslize para dentro dos recipientes.
- Identificação rápida da capacidade através de selo no cabo.

Como posso garantir a durabilidade desta concha?

Para maximizar a durabilidade, lave a concha após cada uso, preferencialmente à mão ou em máquina de lavar louça profissional, e evite o contacto prolongado com substâncias ácidas.

Qual a importância do controlo de porções em cozinhas profissionais?

O controlo de porções é crucial para padronizar a qualidade e o sabor dos pratos, gerir custos de ingredientes de forma eficaz e garantir a consistência na apresentação para os clientes.

Este utensílio pode ser usado com alimentos quentes?

Sim, o cabo de nylon é resistente ao calor até 232 °C (450 °F), tornando-o seguro para uso com alimentos quentes, como sopas, molhos e purés.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção monobloco em aço inoxidável e o design simples facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

O cabo antimicrobiano requer cuidados especiais?

Não, as propriedades antimicrobianas são intrínsecas ao material do cabo. A limpeza regular com detergente neutro é suficiente para manter a higiene e a eficácia do utensílio.