

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



Colher de Porcionamento Redonda 148 ml Aço Inox Cabo Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6433580	Modelo:	6433580
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661921039

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6433580
EAN	8421661921039
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Colher de porcionamento monobloco em aço inoxidável com cabo de nylon roxo de 148 ml. Garante controlo preciso de doses e higiene em serviços de buffet e catering.

Descricao Completa

Esta colher de porcionamento monobloco, com capacidade de 148 ml, é fabricada em aço inoxidável e possui um cabo de nylon roxo, ideal para controlo rigoroso de doses em serviços de buffet e catering.

Colher-Concha de Porcionamento — Colher de Porcionamento — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Nylon
Cor	Roxo
Comprimento	34.4 cm
Diâmetro	8.8 cm
Capacidade	148 ml

Aplicações Profissionais

Ideal para controlo de porções em buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, e restaurantes com ementas de self-service. Adequada para servir guarnições, molhos ou sobremesas em doses consistentes.

Colher de Porcionamento — Principais Vantagens

Esta colher de porcionamento oferece um controlo preciso das doses, essencial para a consistência e gestão de custos. A sua construção monobloco em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza. O cabo de nylon é resistente ao calor e possui um design ergonómico para um manuseamento confortável. A codificação por cor do cabo permite uma identificação rápida da capacidade, e a ranhura de apoio integrada evita que o utensílio deslize para dentro dos recipientes.

Qual a capacidade exata desta colher de porcionamento?

Esta colher de porcionamento tem uma capacidade exata de 148 ml, ideal para controlo rigoroso de doses.

O cabo de nylon é resistente ao calor?

Sim, o cabo de nylon é resistente ao calor, suportando temperaturas elevadas, o que o torna seguro para uso em ambientes de cozinha profissional.

Como é feita a limpeza e manutenção deste utensílio?

A construção monobloco em aço inoxidável facilita a limpeza. Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de alimentos é mais adequada esta colher?

É ideal para servir guarnições, molhos, purés, sopas ou sobremesas em buffets e serviços de catering, onde o controlo de porções é fundamental.

A cor do cabo tem alguma função específica?

Sim, a codificação por cor do cabo (roxo, neste caso) é utilizada para uma identificação rápida da capacidade da colher, facilitando a organização e o serviço.