

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Doseador de Pressão 33 ml Aço Inoxidável Cabo Preto

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47398	Modelo:	47398
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661923811

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47398
EAN	8421661923811

Descricao Resumida

Doseador de pressão de 33 ml em aço inoxidável com cabo preto. Ideal para porções precisas de purés, massas e molhos em cozinhas profissionais. Comprimento 21.1 cm.

Descricao Completa

Este doseador de pressão de 33 ml é uma ferramenta essencial para o controlo rigoroso de porções em cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e precisão no serviço diário, otimizando a gestão de custos e a padronização das preparações.

porcionador apertável 33ml — porcionador de molhos — Características Técnicas

Capacidade	33 ml
Material	Aço Inoxidável
Cor do Cabo	Preto
Comprimento Total	21.1 cm
Diâmetro da Taça	4.4 cm
Mecanismo	Pressão

Aplicações Profissionais

Este doseador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e food trucks. Permite a padronização de porções de purés, molhos, massas, arroz, saladas e outros alimentos moles, assegurando consistência na apresentação e no controlo de custos.

Doseador — Principais Vantagens

- Assegura o controlo rigoroso das porções, otimizando a gestão de custos e minimizando o desperdício alimentar.
- Construção robusta em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade e desempenho em ambientes de cozinha profissional.
- Mecanismo de pressão duradouro que facilita a utilização em serviços intensivos.
- Cabo ergonómico com codificação de cor para uma identificação rápida e prevenção de contaminação cruzada.

- Versátil para diversos tipos de alimentos moles, melhorando a eficiência e a padronização do serviço.

Qual a capacidade exata deste doseador de pressão?

Este doseador foi concebido para dispensar porções precisas de 33 ml, ideal para controlo de quantidades em qualquer cozinha profissional.

De que material é fabricado e qual a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável de alta resistência, o que lhe confere uma durabilidade excepcional e o torna adequado para uso intensivo em ambientes de restauração.

É adequado para dispensar alimentos quentes?

Sim, o aço inoxidável é um material robusto e resistente a altas temperaturas, tornando-o perfeitamente adequado para dispensar alimentos quentes como purés ou molhos.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção deste utensílio?

A limpeza é simples, podendo ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene e a longevidade do produto.

Para que tipo de alimentos é este doseador mais indicado?

É ideal para porcionar alimentos moles como purés, massas, arroz, molhos espessos, saladas de batata ou fruta, e até mesmo massa de bolachas ou muffins.