

# 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.*

## Concha de Porcionamento Ovalada 236 ml Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ6412865	<b>Modelo:</b>	6412865
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661426770

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	6412865
<b>EAN</b>	8421661426770

### Descricao Resumida

Concha de porcionamento ovalada de 236 ml, em aço inoxidável com cabo de nylon laranja. Ideal para controlo preciso de porções e higiene em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este utensílio de porcionamento monobloco ovalado de 236 ml, fabricado em aço inoxidável e com cabo de nylon, foi concebido para garantir o controlo rigoroso das porções e a consistência na sua cozinha profissional.

### Spoodle monobloc oval 236ml — Spoodle monobloc — Concha de Porcionamento — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	236 ml
<b>Material</b>	Aço inoxidável e Nylon
<b>Cor do Cabo</b>	Laranja
<b>Largura</b>	107 mm
<b>Comprimento</b>	375 mm
<b>Resistência Térmica Cabo</b>	Até 232 °C

### Aplicações Profissionais

Ideal para qualquer cozinha profissional que exija precisão no porcionamento, como cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, ou serviços de catering. Essencial para servir sopas, molhos, purés ou guisados com porções uniformes, otimizando custos e garantindo a satisfação do cliente.

### Porcionamento — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável com acabamento espelhado, resistente à corrosão e fácil de higienizar.
- Cabo de nylon ergonómico e texturizado, resistente ao calor até 232 °C, com propriedades antimicrobianas naturais.
- Entalhe de apoio integrado que evita o deslizamento do utensílio para dentro de panelas ou tachos.

- Codificação por cor e selo de capacidade para identificação rápida e eficiente do volume de porção.
- Design que combina a funcionalidade de uma colher e uma concha para um manuseamento confortável e preciso.

#### **Qual a importância do design monobloco para este utensílio?**

O design monobloco em aço inoxidável elimina uniões e fendas, prevenindo a acumulação de resíduos alimentares e facilitando a limpeza e desinfeção, crucial para a higiene na cozinha profissional.

#### **Este utensílio é adequado para uso com alimentos quentes?**

Sim, o cabo de nylon é resistente ao calor até 232 °C, tornando-o seguro e durável para manusear alimentos a altas temperaturas em panelas e tachos.

#### **Como a codificação por cor e o selo de capacidade ajudam na operação diária?**

Permitem uma identificação visual rápida da capacidade do utensílio, agilizando o trabalho e garantindo que a porção correta é utilizada, essencial para a padronização e controlo de custos.

#### **O cabo de nylon oferece alguma proteção adicional?**

Sim, o cabo de nylon possui propriedades antimicrobianas naturais que ajudam a proteger contra bactérias nocivas, contribuindo para um ambiente de trabalho mais higiénico.

#### **Qual a função do entalhe de apoio no cabo?**

O entalhe de apoio foi projetado para evitar que o utensílio deslize acidentalmente para dentro das panelas ou tachos, mantendo-o seguro e acessível durante o uso.