

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Concha de Porcionamento Ovalada 236 ml Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6412865	Modelo:	6412865
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426770

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6412865
EAN	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

Capacidade	236 ml
Material	Aço inoxidável e Nylon
Cor do Cabo	Laranja
Largura	107 mm
Comprimento	375 mm
Resistência Térmica Cabo	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-bars, 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.