

# 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: 21/06/2026

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

## Porcionador de 139 ml com Cabo Longo para Serviço de Mesa

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ47370	<b>Modelo:</b>	47370
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661923637

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	47370
<b>EAN</b>	8421661923637

### Descricao Resumida

Porcionador de 139 ml em aço inoxidável de alta resistência, com cabo ergonómico branco. Garante porções precisas e consistentes para otimizar o serviço e reduzir desperdício.

## Descricao Completa

O porcionador de 139 ml é uma ferramenta essencial para garantir a consistência e precisão das doses em qualquer cozinha profissional ou serviço de buffet.

### porcionador ajustável 139ml — Porcionador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	139 ml
Material	Aço inoxidável
Comprimento	27.5 cm
Cor do Cabo	Branco
Mecanismo	Pressão

### Aplicações Profissionais

Este porcionador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cantinas escolares e empresariais que necessitam de controlo rigoroso das porções, a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com confeitaria e serviços de catering para eventos, onde a apresentação e a consistência são cruciais. Perfeito para servir purés, arroz, massas, saladas e sobremesas.

### Porcionador — Principais Vantagens

A sua construção em aço inoxidável de alta resistência garante durabilidade e higiene. O mecanismo de pressão assegura porções precisas e consistentes, otimizando o controlo de custos e a apresentação dos pratos. O cabo ergonómico, codificado por cores (branco), facilita a identificação rápida e contribui para a prevenção da contaminação cruzada, aumentando a eficiência no serviço e reduzindo o desperdício.

Qual a capacidade exata deste porcionador?

?

Este porcionador tem uma capacidade de 139 ml, ideal para doses controladas de diversos alimentos.

#### **O material é resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, é fabricado em aço inoxidável de alta resistência, concebido para suportar o uso diário e intensivo em ambientes profissionais.

#### **Como o porcionador ajuda a prevenir a contaminação cruzada?**

O cabo é codificado por cores (neste caso, branco), o que permite uma identificação rápida e ajuda a designar o utensílio para tipos específicos de alimentos, minimizando o risco de contaminação cruzada.

#### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design em aço inoxidável e o mecanismo de pressão simplificado tornam-no fácil de desmontar e limpar, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

#### **Para que tipo de alimentos é mais adequado este porcionador?**

É especialmente adequado para servir alimentos macios ou semilíquidos, como purés, arroz, massas, saladas, recheios e sobremesas, garantindo porções uniformes.