

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Concha de Porcionar Redonda 177 ml Aço Inoxidável Nylon

Informacoes do Produto

SKU:	PJ6433620	Modelo:	6433620
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426411

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	6433620
EAN	8421661426411

Descricao Resumida

Concha de porcionar monobloco de 177 ml, ideal para controlo de porções. Fabricada em aço inoxidável e nylon, com cabo ergonómico e resistente ao calor.

Descricao Completa

Esta concha de porcionar monobloco de 177 ml, fabricada em aço inoxidável e nylon, foi concebida para um controlo rigoroso das porções e consistência na produção de alimentos em cozinhas profissionais.

Spoodle monobloco — Spoodle® monobloco — Concha de Porcionar — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e Nylon
Capacidade	177 ml
Cor do Cabo	Preto
Largura	93 mm
Profundidade	350 mm
Altura	60 mm
Resistência Térmica do Cabo	Até 232°C
Construção	Monobloco

Aplicações Profissionais

Este utensílio é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija controlo rigoroso de porções e padronização. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, restaurantes com serviço de buffet, e cozinhas de produção em pastelarias e padarias, onde a consistência das doses é crucial para a gestão de custos e satisfação do cliente.

Concha de Porcionar — Principais Vantagens

- Controlo de porções: Garante a padronização e otimização de custos, evitando desperdícios e assegurando a consistência das doses.

- **Higiene e durabilidade:** A construção monobloco em aço inoxidável e o cabo com propriedades antimicrobianas facilitam a limpeza e prolongam a vida útil do utensílio.
- **Conforto e segurança:** O cabo ergonómico e resistente ao calor, com um batente integrado, evita deslizamentos e proporciona um manuseamento seguro e confortável.
- **Identificação rápida:** A capacidade selada no cabo permite uma identificação imediata, agilizando o trabalho na cozinha.

Qual a capacidade exata desta concha de porcionar?

Esta concha de porcionar possui uma capacidade precisa de 177 ml, ideal para padronizar as doses em qualquer cozinha profissional.

O cabo de nylon é resistente ao calor?

Sim, o cabo de nylon é resistente ao calor até 232°C (450°F), garantindo segurança e durabilidade mesmo em ambientes de alta temperatura.

Este utensílio é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção monobloco em aço inoxidável e o cabo robusto de nylon tornam-no altamente durável e apto para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais.

Como posso garantir a higiene da concha?

A construção monobloco em aço inoxidável facilita a limpeza, e o cabo de nylon possui propriedades antimicrobianas naturais, contribuindo para uma higiene superior.

A concha possui alguma característica para evitar que escorregue para dentro das panelas?

Sim, o design inclui uma muesca de batente integrada no cabo que impede que a concha deslize acidentalmente para dentro de tachos ou panelas.