

# 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

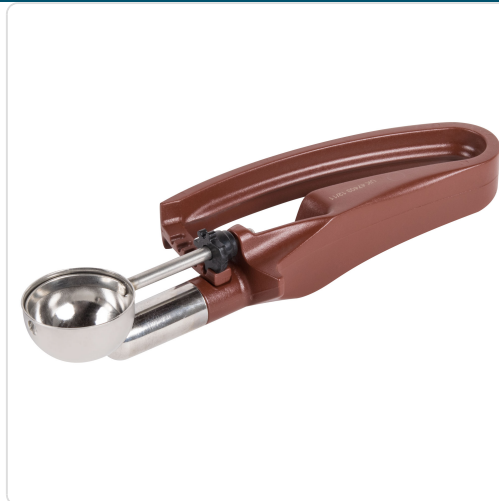


## Porcionador de Pressão 14 ml com Cabo Ameixa

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ47403	<b>Modelo:</b>	47403
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661923866

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	47403
<b>EAN</b>	8421661923866

### Descricao Resumida

Porcionador de pressão em aço inoxidável com capacidade de 14 ml e cabo cor ameixa. Ideal para porções precisas de purés, massas e saladas em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Este porcionador de pressão de 14 ml é fabricado em aço inoxidável de alta resistência, concebido para garantir porções precisas e consistentes em ambientes de cozinha profissional, otimizando o controlo de quantidades e reduzindo o desperdício.

### porcionador por ação — porcionador profissional — Porcionador — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	14 ml
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Cor do Cabo</b>	Ameixa
<b>Comprimento</b>	19.6 cm
<b>Diâmetro</b>	3.2 cm

### Aplicações Profissionais

Este porcionador é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional que exija rigor no controlo de porções. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering. Perfeito para servir purés, massas, arroz, saladas, molhos e outros alimentos macios, garantindo consistência na apresentação e no custo por dose.

### Porcionador — Principais Vantagens

- **\*\*Precisão e Consistência:\*\*** Garante porções exatas de 14 ml, fundamental para o controlo de custos e padronização de pratos.
- **\*\*Durabilidade:\*\*** Fabricado em aço inoxidável de alta resistência, suporta o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- **\*\*Higiene Otimizada:\*\*** O cabo codificado por cores (ameixa) facilita a identificação rápida e ajuda a prevenir a contaminação cruzada.

- **\*\*Eficiência Operacional:\*\*** O mecanismo de pressão suave permite um serviço rápido e eficiente, otimizando o tempo de preparação e serviço.
- **\*\*Versatilidade:\*\*** Adequado para uma vasta gama de alimentos macios, tornando-o um utensílio multifuncional na cozinha.