

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Racionador de Alimentos Moles 44 ml — Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47154	Modelo:	47154
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100175

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47154
EAN	8421661100175

Descricao Resumida

Racionador de 44 ml em aço inoxidável, ideal para porcionar alimentos moles de forma precisa e consistente. Design ergonómico e lâmina antiaderente para uso profissional.

Descricao Completa

Este racionador de 44 ml foi concebido para garantir porções precisas e consistentes de alimentos moles em ambientes profissionais, otimizando a eficiência no serviço de sala e buffet.

Racionador de Alimentos Moles — porcionador alimentos blandos — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Capacidade	44 ml
Comprimento	21.6 cm
Diâmetro	5.2 cm

Aplicações Profissionais

Este racionador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares e empresariais, buffets de hotéis, serviços de catering, restaurantes com self-service, pastelarias e charcutarias. É perfeito para servir puré de batata, arroz, saladas de massa, sobremesas cremosas e outros alimentos moles que requerem porções uniformes.

Racionador — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável durável, este utensílio oferece uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo. O seu design ergonómico permite uma utilização confortável por destros e canhotos. O mecanismo de libertação simples e a lâmina que se estende para além da taça evitam que os alimentos se colem, garantindo porções eficientes e sem desperdício.

Para que tipo de alimentos é este racionador mais adequado?

Este racionador é ideal para alimentos moles como puré de batata, arroz cozido, saladas de massa, sobremesas cremosas e outros pratos que não sejam duros ou congelados. ?

É resistente para uso diário em cozinhas profissionais?

Sim, é fabricado em aço inoxidável durável, projetado para suportar o uso contínuo e as exigências de ambientes de restauração e hotelaria.

Como se garante a consistência das porções?

O design de compressão redondo com capacidade fixa de 44 ml e o mecanismo de libertação eficiente asseguram que cada porção retirada seja uniforme em tamanho e volume.

A limpeza deste utensílio é fácil?

Sim, sendo de aço inoxidável, o racionador é fácil de limpar e pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional para manter a higiene.

Pode ser usado para alimentos congelados ou muito duros?

Não, este racionador não é recomendado para alimentos duros ou congelados, como gelados, pois pode danificar o mecanismo ou a lâmina. É otimizado para alimentos moles.