

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Concha de Porcionamento Aço Inox 236ml Cabo Nylon Preto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ6412820	<b>Modelo:</b>	6412820
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661426671

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	6412820
<b>EAN</b>	8421661426671

### Descricao Resumida

Concha de porcionamento monobloco de 236 ml em aço inoxidável com cabo de nylon preto. Garante controlo preciso das porções e higiene em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta concha de porcionamento monobloco de 236 ml, fabricada em aço inoxidável e com cabo de nylon, é ideal para um controlo preciso das porções em cozinhas profissionais, garantindo consistência na ementa.

### Spoodle® monobloco oval — Spoodle monobloco — Concha Porcionamento — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável e Nylon
<b>Cor</b>	Preto
<b>Capacidade</b>	236 ml
<b>Largura</b>	10.7 cm
<b>Profundidade</b>	37.5 cm
<b>Altura</b>	6.1 cm
<b>Resistência ao Calor do Cabo</b>	Até 232 °C
<b>Design</b>	Monobloco, Ovalado
<b>Características do Cabo</b>	Ergonómico, Texturizado, Antimicrobiano, Entalhe de apoio

### Aplicações Profissionais

Este utensílio é essencial para qualquer cozinha profissional que exija rigor no controlo de porções. É ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, pastelarias com confeção, serviços de catering e estabelecimentos de take-away, onde a padronização das doses é crucial para a gestão de custos e a satisfação do cliente.

### Concha Porcionamento — Principais Vantagens

- **\*\*Controlo Preciso:\*\*** A marcação de capacidade de 236 ml assegura porções consistentes, otimizando a gestão de inventário e custos.
- **\*\*Higiene e Durabilidade:\*\*** Construção monobloco em aço inoxidável com acabamento espelhado facilita a limpeza e oferece resistência à corrosão, enquanto o cabo antimicrobiano protege contra bactérias.
- **\*\*Conforto Ergonómico:\*\*** O cabo de nylon texturizado e ergonómico, resistente ao calor até 232 °C, proporciona um manuseamento seguro e confortável, mesmo em uso prolongado.
- **\*\*Segurança na Utilização:\*\*** O entalhe de apoio integrado evita que o utensílio deslize para dentro de tachos e panelas, prevenindo acidentes e desperdícios.

#### **Qual a capacidade exata desta concha de porcionamento?**

Esta concha tem uma capacidade exata de 236 ml, ideal para garantir porções padronizadas e consistentes em qualquer serviço.

#### **Este utensílio pode ser lavado na máquina de lavar loiça?**

Sim, a construção em aço inoxidável e o design monobloco tornam-no fácil de limpar e adequado para lavagem em máquina de lavar loiça profissional, garantindo a máxima higiene.

#### **O cabo de nylon é resistente a altas temperaturas?**

Sim, o cabo de nylon foi concebido para resistir a temperaturas elevadas, até 232 °C, permitindo uma utilização segura em ambientes de cozinha profissional.

#### **Como é que esta concha ajuda no controlo de custos?**

Ao garantir porções exatas e consistentes, esta concha minimiza o desperdício de ingredientes e permite uma gestão mais eficiente do stock, contribuindo diretamente para a otimização dos custos operacionais.

#### **É adequada para que tipo de alimentos?**

É versátil e pode ser utilizada para porcionar uma vasta gama de alimentos, como molhos, sopas, purés, guisados, massas e outros pratos que exijam medição precisa.