

# 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: 22/06/2026

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

## Concha Perfurada Aço Inoxidável 177ml Cabo Nylon Cinzento

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ6432655	<b>Modelo:</b>	6432655
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661426503

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	6432655
<b>EAN</b>	8421661426503

### Descricao Resumida

Concha perfurada de 177 ml em aço inoxidável monobloco com cabo de nylon cinzento. Ideal para controlo de porções e escoamento de líquidos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta concha perfurada de 177 ml, fabricada em aço inoxidável monobloco com cabo de nylon, é ideal para controlo de porções e escoamento de líquidos em cozinhas profissionais.

### Concha Aço Inox Perfurada — Spoodle monobloco perfurado — Concha Perfurada — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável e Nylon
<b>Capacidade</b>	177 ml
<b>Comprimento Total</b>	35 cm
<b>Diâmetro da Concha</b>	9.3 cm
<b>Cor do Cabo</b>	Cinzento
<b>Resistência Térmica do Cabo</b>	Até 232 °C
<b>Construção</b>	Monobloco, perfurada
<b>Características do Cabo</b>	Ergonómico, antimicrobiano, texturizado, com entalhe de paragem

### Aplicações Profissionais

Esta concha perfurada é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente útil em serviços de catering, pastelarias com confeção e snack-bares que necessitem de servir porções controladas de alimentos com escoamento de líquidos, como vegetais, massas ou leguminosas.

### Concha Perfurada — Principais Vantagens

- **Controlo de Porções:** A capacidade de 177 ml permite um controlo rigoroso das porções, essencial para a gestão de custos e consistência do serviço.
- **Higiene Superior:** O design monobloco em aço inoxidável e as propriedades antimicrobianas do cabo de nylon facilitam a limpeza e previnem a proliferação de bactérias.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e cabo de nylon resistente ao calor garantem uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Manuseamento Confortável:** O cabo ergonómico e texturizado, com entalhe de paragem, oferece segurança e conforto durante a utilização, evitando deslizamentos.
- **Escoamento Eficiente:** As perfurações no fundo da concha permitem escoar líquidos rapidamente, servindo apenas o alimento sólido.

#### **Qual a principal função desta concha perfurada?**

A principal função é permitir o escoamento de líquidos ao servir alimentos, como vegetais cozidos ou massas, garantindo que apenas o sólido seja transferido para o prato.

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

Esta concha tem uma capacidade de 177 ml, sendo ideal para um controlo preciso das porções em qualquer serviço de refeições, contribuindo para a padronização e gestão de custos.

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

Sim, o cabo de nylon é projetado para resistir a temperaturas elevadas, até 232 °C, proporcionando segurança e durabilidade em ambientes de cozinha profissional onde o contacto com calor é frequente.

#### **Como é que o design monobloco contribui para a higiene?**

O design monobloco, sem emendas ou juntas, elimina pontos onde resíduos alimentares possam acumular-se, facilitando a limpeza e promovendo uma higiene superior, crucial em cozinhas profissionais.

#### **Esta concha é adequada para uso em cantinas ou serviços de catering?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável, capacidade definida e características higiénicas e ergonómicas tornam-na perfeitamente adequada para cantinas, catering e outros serviços de refeições com grande volume de produção.