

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



Concha de Aço Inoxidável 32 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP361000	Modelo:	P361000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661361002

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P361000
EAN	8421661361002

Descricao Resumida

Concha de uma peça em aço inoxidável, ideal para porcionar e servir em cozinhas profissionais. Design robusto e higiênico com 32 cm de comprimento.

Descricao Completa

Esta concha de uma peça em aço inoxidável, com 32 cm de comprimento, foi concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

Colher de Servir Inox — colher de sopa — Concha — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Comprimento Total	320 mm
Diâmetro da Taça	90 mm
Peso	0.15 kg

Aplicações Profissionais

Esta concha é um utensílio essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com serviço de refeições. É ideal para servir sopas, molhos, guisados e outros pratos em grandes volumes, garantindo um porcionamento eficiente e higiênico.

Concha — Principais Vantagens

- ****Design de Uma Peça:**** A construção sem costuras evita o acúmulo de resíduos, facilitando a limpeza e promovendo a máxima higiene.
- ****Aço Inoxidável Durável:**** Garante resistência à corrosão e longevidade, mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Cabo Longo:**** Mantém as mãos a uma distância segura de alimentos quentes e panelas profundas, aumentando a segurança na cozinha.
- ****Pega Confortável:**** Oferece um manuseamento estável e confortável, reduzindo a fadiga durante o serviço prolongado.
- ****Porcionamento Eficiente:**** A taça de grande capacidade permite um serviço rápido e preciso, otimizando o tempo de preparação e distribuição.

Qual o material desta concha e quais as suas vantagens?

Esta concha é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso profissional.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o seu design de uma peça, sem costuras ou reentrâncias, torna-a extremamente fácil de limpar, evitando a acumulação de bactérias e garantindo a máxima higiene. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

O cabo longo oferece alguma vantagem específica?

O cabo de 32 cm de comprimento permite manter as mãos a uma distância segura de painéis quentes e alimentos a ferver, prevenindo queimaduras e aumentando a segurança do operador em ambientes de cozinha movimentados.

Esta concha é adequada para que tipo de alimentos?

É versátil e ideal para servir uma grande variedade de alimentos líquidos ou semi-líquidos, como sopas, caldos, molhos, guisados, purés e cremes, em qualquer tipo de cozinha profissional ou serviço de buffet.

Qual a capacidade de porcionamento da taça?

A taça possui um diâmetro de 90 mm, o que permite um porcionamento generoso e eficiente, ideal para servir rapidamente grandes volumes de alimentos em serviços de restauração e catering.