

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Racionador de Gelado 92 ml em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47151	Modelo:	47151
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100311

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47151
EAN	8421661100311

Descricao Resumida

Racionador de gelado profissional de 92 ml em aço inoxidável, ideal para porcionar com precisão. Robusto, higiénico e durável para uso intensivo em restauração.

Descricao Completa

Este racionador de gelado de 92 ml, fabricado em aço inoxidável, permite porcionar com precisão e higiene gelados e sorvetes em cones ou taças, essencial para um serviço eficiente.

Racionador de Gelado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	92 ml
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	70 mm
Profundidade	225 mm
Altura	40 mm
Diâmetro	65 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Racionador de Gelado — Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias, pastelarias com serviço de gelado, restaurantes com ementas de sobremesas, snack-bares, roulotes e food trucks que sirvam gelados. Essencial para cantinas e serviços de catering que necessitem de porcionar sobremesas frias.

Racionador de Gelado — Principais Vantagens

- Porcionamento preciso de 92 ml, garantindo consistência no serviço e controlo de custos.
- Construção robusta em aço inoxidável, resistente à corrosão e fácil de higienizar.
- Design ergonómico para manuseamento confortável e eficiente durante o uso contínuo.

- Durabilidade elevada, adequado para o ritmo exigente de cozinhas profissionais.

Qual a capacidade exata deste racionador de gelado?

Este racionador foi concebido para porcionar 92 ml de gelado ou sorvete, assegurando uniformidade nas doses.

De que material é feito o racionador?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere durabilidade e resistência à corrosão.

Este utensílio é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável torna-o ideal para o uso contínuo e exigente em ambientes profissionais.

Como devo limpar e higienizar o racionador?

Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, devido ao seu material resistente.

Qual a quantidade mínima para encomendar este racionador?

A quantidade mínima de encomenda para este racionador de gelado é de 12 unidades.