

# 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: 23/06/2026

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

## Concha de Cozinha Monobloc 0.235 L com Cabo Laranja

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | PJ4980865 | <b>Modelo:</b> | 4980865       |
| <b>Marca:</b> | Pujadas   | <b>EAN:</b>    | 8421661498654 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Pujadas       |
| <b>Modelo</b> | 4980865       |
| <b>EAN</b>    | 8421661498654 |

### Descricao Resumida

Concha de cozinha monobloc em aço inoxidável, com 0.235 L de capacidade e 10 cm de diâmetro. Possui cabo Kool-Touch® laranja para manuseamento seguro e confortável.

## Descricao Completa

Esta concha de cozinha monobloc, com capacidade de 0.235 L e 10 cm de diâmetro, é fabricada em aço inoxidável para uso intensivo em ambientes profissionais.

### Cacillo Monobloc — Cacillo Inox — Concha de Cozinha — Características Técnicas

| Propriedade                    | Valor               |
|--------------------------------|---------------------|
| Capacidade                     | 0.235 L             |
| Diâmetro                       | 10 cm               |
| Material                       | Aço inoxidável      |
| Tipo                           | Monobloc            |
| Cabo                           | Kool-Touch® laranja |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 12 unidades         |

### Aplicações Profissionais

Ideal para dosear molhos, sopas, cremes ou guisados em restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. Adequada para cozinhas de hotéis, snack-bars e roulotes que necessitem de precisão na porção.

### Concha Monobloc — Principais Vantagens

- Construção monobloc para máxima higiene e durabilidade, sem pontos de acumulação de resíduos.
- Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- Cabo ergonómico Kool-Touch® laranja que minimiza a transmissão de calor e proporciona uma pega segura.
- Capacidade precisa de 0.235 L para controlo rigoroso das porções e padronização dos pratos.

- Fácil de limpar e compatível com máquinas de lavar louça industriais.

#### **Qual a vantagem de uma concha monobloc em aço inoxidável?**

A construção monobloc elimina uniões e soldaduras, prevenindo a acumulação de resíduos e facilitando a limpeza, o que é crucial para a higiene em cozinhas profissionais. O aço inoxidável garante resistência à corrosão e durabilidade.

#### **O cabo Kool-Touch® laranja oferece alguma funcionalidade específica?**

Sim, o cabo Kool-Touch® foi concebido para proporcionar um manuseamento mais seguro e confortável, reduzindo a transmissão de calor e oferecendo uma pega ergonómica, mesmo durante longos períodos de utilização.

#### **Esta concha é adequada para uso intensivo em ambientes de restauração?**

Absolutamente. Fabricada para resistir ao uso contínuo e às exigências de cozinhas profissionais, esta concha é robusta e mantém as suas características mesmo após lavagens frequentes e exposição a altas temperaturas.

#### **Posso lavar esta concha na máquina de lavar louça industrial?**

Sim, a concha em aço inoxidável é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higienização eficiente e rápida, essencial para a rotina de uma cozinha profissional.

#### **Qual a capacidade exata desta concha e para que tipo de doseamento é mais indicada?**

Esta concha tem uma capacidade de 0.235 L (aproximadamente 235 ml) e um diâmetro de 10 cm, sendo ideal para dosear porções controladas de molhos, sopas, caldos, ou purés em pratos individuais ou pequenas quantidades.