

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Racionador de Gelado 59 ml em Aço Inoxidável Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47153	Modelo:	47153
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100366

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47153
EAN	8421661100366

Descricao Resumida

Racionador de gelado profissional de 59 ml em aço inoxidável, ideal para porcionar com precisão em copos e cones. Robusto e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este racionador de gelado de 59 ml é uma ferramenta essencial para o controlo de porções em gelatarias e restaurantes, garantindo consistência no serviço e na apresentação.

Racionador Gelado — Características Técnicas

Volume	59 ml
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento	216 mm
Diâmetro	56 mm

Aplicações Profissionais

Este racionador é ideal para gelatarias, pastelarias com serviço de gelado, restaurantes, cafés com esplanada, hotéis e empresas de catering que necessitam de precisão na dosagem. Garante porções uniformes para copos, cones ou sobremesas, otimizando o custo e a apresentação.

Racionador Gelado — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável, este racionador oferece durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta facilita a limpeza e manutenção, assegurando elevados padrões de higiene. A precisão de 59 ml permite um controlo rigoroso das porções, contribuindo para a padronização do serviço e a gestão de custos.

Qual a capacidade exata deste racionador?

Este racionador foi concebido para dispensar porções de 59 ml, garantindo consistência no serviço de gelado. ?

De que material é feito o racionador?

O racionador é fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização.

É fácil de limpar e manter?

Sim, devido ao seu material em aço inoxidável e design simples, o racionador é muito fácil de limpar, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Pode ser utilizado para outros alimentos além de gelado?

Embora otimizado para gelado, pode ser usado para porcionar outros alimentos cremosos ou semi-sólidos, como purês, arroz doce ou saladas de fruta, desde que a consistência seja adequada.

É adequado para uso intensivo em ambientes profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável garante que este racionador é perfeitamente adequado para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais e gelatarias com alto volume de serviço.