

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 41 ml em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47155	Modelo:	47155
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100229

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47155
EAN	8421661100229

Descricao Resumida

Racionador de gelado profissional de 41 ml em aço inoxidável, ideal para porcionar gelados de forma precisa e higiénica. Essencial para gelatarias e restauração.

Descricao Completa

Este racionador de gelado de 41 ml, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para porcionar gelados de forma consistente em cones e taças, garantindo uniformidade no serviço.

racionador de gelado — Racionador Gelado — Características Técnicas

Capacidade	41 ml
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento	21 cm
Diâmetro	4.9 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para gelatarias artesanais, pastelarias com balcão de gelados, restaurantes que servem sobremesas geladas, e food trucks especializados em doces. Garante porções uniformes para uma apresentação profissional em cones, taças ou copos.

Racionador de Gelado — Principais Vantagens

Assegura porções de gelado consistentes, otimizando o controlo de custos e a padronização do serviço. O aço inoxidável confere durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais e balcões de serviço. O seu design ergonómico facilita o manuseamento contínuo.

Qual a capacidade exata deste racionador de gelado?

Este racionador foi concebido para dispensar porções de 41 ml, ideal para padronizar o tamanho dos seus gelados em cones ou taças.

De que material é feito e quais as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável, um material robusto, resistente à corrosão e fácil de higienizar, essencial para ambientes de cozinha profissional.

Este racionador pode ser lavado na máquina de lavar louça?

Sim, o aço inoxidável permite que seja lavado em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma limpeza eficaz e rápida após cada utilização.

É adequado para uso intensivo em gelatarias?

Sim, o seu design e material robusto tornam-no perfeitamente adequado para o uso contínuo e intensivo exigido em gelatarias e estabelecimentos de restauração.

Por que é importante ter porções padronizadas de gelado?

A padronização das porções assegura a consistência na apresentação do produto, otimiza o controlo de custos e melhora a experiência do cliente, que recebe sempre a mesma quantidade.