

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Racionador de Gelado 118 ml em Aço Inoxidável para Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47150	Modelo:	47150
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100281

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47150
EAN	8421661100281

Descricao Resumida

Racionador de gelado profissional em aço inoxidável com capacidade de 118 ml, ideal para porcionar gelados e sobremesas em copos e cones com precisão.

Descricao Completa

Este racionador de gelado de 118 ml é fabricado em aço inoxidável, ideal para porcionar gelados de forma consistente em ambientes de produção profissional.

Racionador de Gelado — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	118 ml
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	68 mm
Profundidade	232 mm
Altura	54 mm
Diâmetro	67 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Este racionador é indispensável em gelatarias, pastelarias com produção de gelado, restaurantes que servem sobremesas com gelado, hotéis e serviços de catering. É igualmente útil em food trucks e roulotes que oferecem gelados ou sobremesas porcionadas.

Racionador de Gelado — Principais Vantagens

A utilização deste racionador garante porções uniformes de gelado, otimizando o controlo de custos e a apresentação dos pratos. O aço inoxidável confere-lhe elevada durabilidade e resistência à corrosão, além de facilitar a limpeza e a manutenção da higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.

Qual a capacidade deste racionador de gelado?

Este racionador tem uma capacidade de 118 ml, ideal para porções consistentes de gelado.

De que material é fabricado este racionador?

É fabricado em aço inoxidável, um material robusto, higiénico e resistente à corrosão, adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Este racionador é fácil de limpar?

Sim, o design em aço inoxidável permite uma limpeza e higienização rápidas e eficazes, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Pode ser utilizado para outros alimentos além de gelado?

Sim, este racionador é versátil e pode ser usado para porcionar purés, arroz, massa de bolinhos ou outros alimentos macios que exijam porções uniformes.

Qual a quantidade mínima para encomendar este racionador?

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