

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

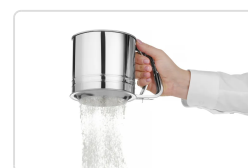


Peneira de Farinha Inox 550g com Mecanismo de Mola

Informacoes do Produto

SKU:	HE637852	Modelo:	637852
Marca:	HENDI	EAN:	8711369637852

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	637852
EAN	8711369637852
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Peneira de farinha em aço inoxidável com capacidade de 550g, ideal para uso profissional. Possui mecanismo de mola para operação com uma só mão e malha fina para resultados sem grumos.

Descricao Completa

A peneira de farinha em aço inoxidável, com capacidade de 550g, garante uma peneiração eficiente e sem grumos. O mecanismo de mola permite operação com uma só mão, otimizando a preparação de massas e molhos em cozinhas.

Peneira Farinha Profissional — Peneira de Farinha Profissional — Características Técnicas

Capacidade	~ 550 g
Material Corpo	Aço inoxidável 18/0
Material Malha	Aço inoxidável 18/8
Camadas de Malha	2 (muito fina)
Mecanismo	Mola integrada na pega
Operação	Com uma só mão
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Dimensões (CxLxA)	187 x 125 x 127 mm
Diâmetro	125 mm
Peso Líquido	0,26 kg
Peso Bruto	0,34 kg

Aplicações Profissionais

Esta peneira é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, garantindo a qualidade e a textura ideal dos ingredientes secos. É particularmente útil em:

- Pastelarias e padarias para farinhas e açúcar em pó.
- Restaurantes e cantinas para molhos e bases de confeitão.
- Pizzarias e churrasqueiras para polvilhar farinha na preparação de massas.
- Cafés com cozinha e snack-bares na preparação de sobremesas e panificação.

Peneira de Farinha — Principais Vantagens

- **Operação Simplificada:** O mecanismo de mola integrado na pega permite uma operação fácil e eficiente com uma só mão.
- **Peneiração Precisa:** As duas camadas de malha muito fina garantem uma peneiração sem grumos, essencial para a qualidade das suas preparações.
- **Material Durável:** Fabricada em aço inoxidável, oferece resistência e durabilidade para o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Fácil Manutenção:** Pode ser lavada na máquina de lavar loiça, otimizando o tempo de limpeza na sua cozinha.
- **Resultados Consistentes:** A farinha perfeitamente peneirada mistura-se melhor com outros ingredientes, resultando em massas e molhos mais homogêneos.

Qual a capacidade máxima desta peneira?

Esta peneira tem uma capacidade de aproximadamente 550 gramas de farinha, ideal para as necessidades diárias de uma cozinha profissional.

É fácil de limpar? Pode ir à máquina de lavar loiça?

Sim, o corpo e a malha em aço inoxidável permitem que esta peneira seja lavada na máquina de lavar loiça, facilitando a sua limpeza e manutenção. ?

O mecanismo de mola é durável para uso profissional?

Sim, o mecanismo de mola é robusto e foi concebido para suportar o uso frequente em ambientes profissionais, garantindo uma operação consistente e duradoura.

Esta peneira é adequada para outros ingredientes além de farinha?

Sim, devido à sua malha muito fina, é excelente para peneirar outros ingredientes secos como açúcar em pó, cacau, amido de milho ou especiarias, garantindo sempre a ausência de grumos.

Qual o material de fabrico da peneira?

A peneira é fabricada com corpo em aço inoxidável 18/0 e malha em aço inoxidável 18/8, materiais que garantem durabilidade e resistência à corrosão.