

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Escumadeira de Malha Fina Inox 12 cm – Utensílio Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP955012	Modelo:	P955012
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661955126

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P955012
EAN	8421661955126
Material	Madeira
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira de malha fina em aço inoxidável com 12 cm de diâmetro, ideal para drenagem rápida e remoção de impurezas. Cabo longo para segurança e fácil armazenamento.

Descricao Completa

Esta escumadeira de malha fina em aço inoxidável, com 12 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a remoção eficiente de impurezas e a drenagem rápida de líquidos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente.

Espumadeira Inox — escumadeira malha fina — Escumadeira Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	465 mm
Diâmetro da Malha	120 mm
Profundidade da Malha	80 mm
Peso	0.16 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais. Perfeita para remover espuma de caldos, branquear vegetais, escorrer alimentos fritos em snack-bares e roulotes, ou polvilhar pastelaria em cafés e pastelarias com confeitão.

Escumadeira — Principais Vantagens

A malha fina desta escumadeira assegura uma drenagem rápida e eficaz, otimizando a eficiência na cozinha. O aço inoxidável confere uma durabilidade e longevidade notáveis, resistindo ao uso intensivo. O cabo longo proporciona um alcance excelente e segurança ao manusear panelas com líquidos quentes ou óleo, e o gancho na extremidade facilita o armazenamento suspenso.

Qual a principal vantagem da malha fina desta escumadeira?

A malha fina permite uma drenagem extremamente rápida e a remoção eficiente de partículas pequenas, como espuma ou impurezas, garantindo a qualidade dos seus preparados.

É segura para usar com óleo quente?

Sim, o cabo longo e o material em aço inoxidável tornam-na segura e ideal para manusear alimentos em óleo ou líquidos a altas temperaturas.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta escumadeira?

Graças ao seu design e material em aço inoxidável, a escumadeira é fácil de limpar, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual o material de fabrico e a sua resistência?

É fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e higiene, ideal para o ambiente exigente de cozinhas profissionais.

É adequada para cozinhas com espaço limitado?

Sim, o gancho integrado no cabo permite pendurar a escumadeira, otimizando o espaço de armazenamento e mantendo-a sempre acessível.