

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



Tigela Cónica Inox 32 cm 6 Litros para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP356032	Modelo:	P356032
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661356329

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P356032
EAN	8421661356329
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Alguidar cónico profissional em aço inoxidável 18/10, com 32 cm de diâmetro e 6 litros de capacidade. Ideal para misturar e preparar alimentos em cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Este alguidar cónico de 32 cm em aço inoxidável, com 6 litros de capacidade, é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, otimizando a preparação e mistura de ingredientes.

alguidar inox — tigela inox — Alguidar Cónico — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro	32 cm
Altura	12.5 cm
Capacidade	6 L
Peso	0.43 kg

Aplicações Profissionais

Este alguidar é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras, a pastelarias, cantinas e food trucks. É perfeito para misturar massas, marinar carnes, preparar saladas ou guardar ingredientes em grandes volumes, adaptando-se às necessidades de chefs e cozinheiros em ambientes de alta exigência.

Alguidar Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.
- Superfície interior lisa que facilita a raspagem de ingredientes e uma limpeza rápida e eficaz.
- Design cónico otimizado para misturar, bater e amassar com maior eficiência e menos esforço.

- Bordo superior que proporciona uma pega segura e confortável, facilitando o manuseamento e transporte.
- Versatilidade para diversas tarefas na cozinha, desde a preparação de massas a saladas e marinadas.

Perguntas Frequentes

Qual o material deste alguidar?

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, o que lhe confere grande durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de manutenção em ambientes profissionais.

Quais as dimensões e capacidade deste alguidar?

Este alguidar possui um diâmetro de 32 cm e uma altura de 12.5 cm, com uma capacidade generosa de 6 litros, ideal para volumes médios a grandes de ingredientes.

É adequado para uso em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design robusto, capacidade e material de alta qualidade tornam-no perfeitamente adequado para as exigências diárias de restaurantes, cantinas, pastelarias e outros estabelecimentos de restauração.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste alguidar?

Graças ao seu acabamento liso em aço inoxidável, a limpeza é muito simples. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo sempre a máxima higiene.

Para que tipo de tarefas é este alguidar mais indicado?

É extremamente versátil, sendo ideal para misturar massas, bater ovos ou cremes, marinar carnes, preparar grandes saladas, e para o armazenamento temporário de ingredientes durante o processo de confeção.

?