

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



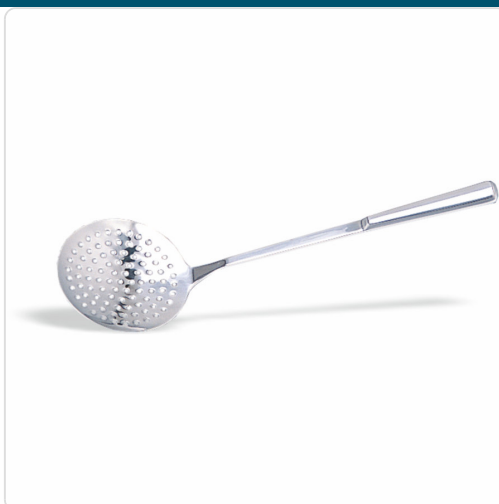
Hotelequip.pt

Escumadeira Inox Profissional 36 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP362000	Modelo:	P362000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661362009

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P362000
EAN	8421661362009
Material	Madeira
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira profissional de 36 cm em aço inoxidável, design de peça única para máxima higiene e durabilidade. Ideal para remover espuma e sólidos em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta escumadeira profissional em aço inoxidável, com 36 cm de comprimento, é uma ferramenta essencial para a remoção eficiente de espuma e sólidos de líquidos em cozinhas de alta produção.

escumadeira inox profissional — Escumadeira Aço Inox Profissional — Escumadeira Inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	36 cm
Diâmetro da Taça	11 cm
Profundidade da Taça	4 cm
Peso	0.13 kg

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis e pastelarias com confecção, onde a remoção de impurezas e a separação de sólidos de líquidos são cruciais para a qualidade dos pratos.

Escumadeira Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** Construção em aço inoxidável de peça única garante resistência e longevidade, mesmo com uso intensivo.

- ****Higiene Otimizada:**** O design sem costuras facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- ****Manuseamento Seguro:**** O cabo longo mantém as mãos a uma distância segura de alimentos quentes e óleos, prevenindo queimaduras.
- ****Eficiência na Separação:**** As pequenas perfurações na taça permitem uma remoção consistente de espuma e partículas, mantendo a clareza dos caldos e a qualidade dos fritos.
- ****Conforto Ergonómico:**** O design equilibrado oferece uma pega confortável e estável durante a utilização prolongada.

Qual a vantagem de ser uma peça única?

O design de peça única elimina juntas e fendas onde bactérias e resíduos alimentares poderiam acumular-se, tornando a escumadeira mais higiénica e fácil de limpar. Também aumenta a sua durabilidade.

Este utensílio pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional?

Sim, a construção em aço inoxidável de alta qualidade permite que esta escumadeira seja lavada com segurança em máquinas de lavar louça profissionais, suportando ciclos de lavagem intensivos.

Qual o comprimento total da escumadeira?

Esta escumadeira tem um comprimento total de 36 cm, incluindo o cabo, o que proporciona um alcance adequado e segurança durante a utilização em panelas e tachos grandes.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável e o design de peça única foram pensados para suportar as exigências diárias de cozinhas profissionais com alto volume de trabalho.

Para que tipo de alimentos é mais indicada?

É ideal para remover espuma de caldos e sopas, retirar alimentos fritos do óleo, escorrer vegetais cozidos e separar sólidos de líquidos em diversas preparações culinárias.

?