

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 rápido
ao produto

Alguidar de Mistura Aço Inoxidável 10L com Pega 35cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP306035	Modelo:	P306035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661306355

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P306035
EAN	8421661306355
Capacidade (L)	7–10 L
Material	Inox
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Alguidar profissional de 10 litros em aço inoxidável 18/10, com 35 cm de diâmetro e pega única. Ideal para misturar e preparar alimentos com higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Este alguidar de mistura profissional, fabricado em aço inoxidável 18/10, oferece uma capacidade de 10 litros e um diâmetro de 35 cm, sendo ideal para diversas tarefas de preparação em cozinhas de alta exigência.

Tigela Inox Profissional — Alguidar — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	10 L
Diâmetro	35 cm
Altura	18 cm
Peso	1.33 kg
Tipo de Pega	1 pega
Base	Plana
Interior	Liso

Aplicações Profissionais

Essencial para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e até food trucks, onde a versatilidade e a higiene são cruciais para a preparação de grandes volumes de alimentos.

Alguidar de Mistura — Principais Vantagens

- Durabilidade superior do aço inoxidável 18/10, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- Base plana que assegura estabilidade máxima durante a mistura e preparação de ingredientes.
- Interior liso que facilita a limpeza e manutenção, promovendo a higiene alimentar.

- Pega única ergonómica para um manuseamento seguro e confortável, mesmo com o alguidar cheio.
- Versatilidade para diversas aplicações, desde misturar massas a marinar carnes ou guardar ingredientes.

Qual o material e a sua durabilidade?

Fabricado em aço inoxidável 18/10, este alguidar garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e higiene, sendo adequado para uso profissional intensivo.

Qual a capacidade e as dimensões deste alguidar?

Possui uma capacidade de 10 litros, com um diâmetro de 35 cm e uma altura de 18 cm, oferecendo espaço amplo para diversas preparações.

Como se efetua a limpeza e manutenção?

O interior liso do alguidar permite uma limpeza rápida e eficaz, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.

É adequado para que tipo de preparações em cozinha profissional?

É ideal para misturar massas, saladas, marinar alimentos, preparar molhos ou simplesmente armazenar ingredientes, adaptando-se a uma vasta gama de necessidades culinárias.

A base garante estabilidade durante o uso?

Sim, a base plana foi concebida para proporcionar máxima estabilidade em bancadas de trabalho, evitando deslizamentos e derrames durante as operações de mistura.