

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



Hotelequip.pt

Funil de Aço Inoxidável 20 cm com Filtro Desmontável para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP954020	Modelo:	P954020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661954204

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P954020
EAN	8421661954204
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Funil profissional de 20 cm em aço inoxidável com filtro desmontável, ideal para transferir líquidos e coar impurezas em cozinhas de restaurantes, pastelarias e cantinas.

Descricao Completa

Este funil de 20 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, permite a transferência eficiente de líquidos e a remoção de impurezas através do seu filtro desmontável, essencial em qualquer cozinha profissional.

funil aço inoxidável — Funil — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	240 mm
Profundidade	210 mm
Altura	190 mm
Diâmetro	200 mm
Peso	0.48 kg

Aplicações Profissionais

Este funil é uma ferramenta indispensável para cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e até food trucks. É ideal para transferir molhos, caldos, óleos ou outras preparações líquidas para recipientes menores, garrafas ou frascos, garantindo a remoção de resíduos e uma textura suave.

Funil Inoxidável — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e ao desgaste diário em ambientes de cozinha exigentes.

- **Higiene Otimizada:** O material liso e não poroso facilita a limpeza e desinfecção, crucial para manter os padrões de segurança alimentar.
- **Versatilidade com Filtro:** O filtro desmontável permite coar líquidos finos, como molhos e caldos, ou usar o funil sem filtro para transferências rápidas de maiores volumes.
- **Manuseamento Prático:** Equipado com uma pega pequena, facilita o posicionamento e a remoção em diversos tipos de recipientes.
- **Eficiência na Preparação:** Agiliza a transferência de líquidos, minimizando derrames e desperdícios na sua operação.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável neste funil?

O aço inoxidável confere ao funil uma elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

O filtro é fácil de remover e limpar?

Sim, o filtro é projetado para ser facilmente desmontável, o que simplifica a sua limpeza e permite uma versatilidade de uso, seja com ou sem filtragem.

Posso usar este funil para líquidos quentes?

Sim, o aço inoxidável é um material robusto e adequado para manusear líquidos a altas temperaturas, tornando-o seguro para uso com caldos, molhos e óleos quentes.

Qual o diâmetro da boca do funil?

Este funil possui um diâmetro de 200 mm na boca, ideal para transferir volumes consideráveis de líquidos de forma eficiente.

Este funil é adequado para uso em pastelarias?

Sim, é perfeitamente adequado para pastelarias, permitindo coar xaropes, cremes líquidos ou transferir massas finas para moldes, garantindo a ausência de grumos.