

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



Passador de Puré manual 25 cm com 2 discos

Informacoes do Produto

SKU:	PJP313025	Modelo:	P313025
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661313254

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P313025
EAN	8421661313254
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Passador de puré manual de 25 cm em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Inclui 2 discos intercambiáveis para diferentes texturas. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este passador de puré manual de 25 cm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a preparação de purés e molhos em cozinhas profissionais, garantindo texturas homogêneas e consistência perfeita.

passa-nódoas profissional — Passador de Puré — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Diâmetro	250 mm
Largura (com cabo)	420 mm
Profundidade	250 mm
Altura	100 mm
Peso	0.86 kg
Discos	2, intercambiáveis, aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e hotéis que necessitam de preparar purés de legumes, batata, frutas ou molhos com consistência fina e sem grumos. Essencial em qualquer área de preparação de alimentos.

Passador de Puré — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene em ambientes profissionais.
- Inclui 2 discos intercambiáveis que permitem variar a textura dos alimentos processados.
- Design manual que dispensa eletricidade, permitindo uso versátil em qualquer ponto da cozinha.
- Fácil de desmontar e limpar, garantindo a manutenção das normas de higiene.

- Cabo ergonómico para um manuseamento confortável e eficiente durante a utilização.