

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



Hotelequip.pt

Passador de Puré Manual 30 cm Aço Inoxidável com Discos

Informacoes do Produto

SKU:	PJP313030	Modelo:	P313030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661313308

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P313030
EAN	8421661313308
Material	Inox
Diâmetro	21-30 cm

Descricao Resumida

Passador de puré manual de 30 cm em aço inoxidável, ideal para purés e molhos. Inclui 2 discos intercambiáveis para diferentes texturas. Robusto e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este passador de puré manual de 30 cm de diâmetro é uma ferramenta robusta e essencial para a preparação eficiente de purés, molhos e sopas em cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, sendo adequado para uso intensivo diário.

passa-nata profissional — Passador de Puré — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	300 mm
Largura	530 mm
Profundidade	280 mm
Altura	115 mm
Peso	1.29 kg
Discos Intercambiáveis	2 (Aço Inoxidável)

Aplicações Profissionais

Este passador de puré é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. A sua capacidade de processar diferentes texturas torna-o versátil para a preparação de purés de batata, legumes, molhos e sopas cremosas.

Passador Puré — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Inclui 2 discos intercambiáveis que permitem obter diferentes texturas, desde purés finos a mais rústicos.
- Design ergonómico com pega para um manuseamento confortável e eficiente.

- Fácil de desmontar e limpar, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar.
- Ferramenta manual que dispensa eletricidade, ideal para qualquer área de preparação.

Que tipo de discos intercambiáveis estão incluídos?

Este passador de puré inclui dois discos em aço inoxidável, permitindo variar a textura dos purés e molhos, desde mais finos a mais consistentes, conforme a necessidade da sua ementa.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a capacidade de ser desmontado facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene.

Qual o diâmetro do passador de puré?

O passador de puré tem um diâmetro de 300 mm, o que o torna adequado para processar quantidades consideráveis de alimentos de forma eficiente.

Pode ser utilizado para outros alimentos além de purés de batata?

Sim, é extremamente versátil e pode ser usado para passar legumes cozidos, frutas para compotas, molhos e sopas, garantindo uma textura suave e homogénea.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável e o design funcional foram pensados para resistir ao uso contínuo e exigente de ambientes de cozinha profissional.