

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



Passador Chinês Aço Inoxidável 17.2 cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP303016	Modelo:	P303016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661303163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P303016
EAN	8421661303163
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Passador chinês profissional em aço inoxidável com 17.2 cm de diâmetro. Ideal para coar molhos, caldos e purés, garantindo resultados consistentes e sem grumos. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este passador chinês profissional, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para cozinhas que exigem precisão na filtragem e peneiração de líquidos e sólidos. Garante durabilidade e desempenho consistente em ambientes de alta exigência.

Colador de Aço Inox — Colador chino profissional — Passador Chinês — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	37 cm
Profundidade	17 cm
Altura	16.5 cm
Diâmetro	17.2 cm
Peso	0.24 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas e hotéis. Perfeito para cozinheiros que necessitam de coar caldos, molhos, purés, cremes ou peneirar farinhas e outros ingredientes secos com elevada precisão. Essencial em qualquer área de preparação profissional.

Passador Chinês — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a este passador uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, garantindo uma longa vida útil. As perfurações pequenas e uniformes asseguram uma filtragem eficaz, eliminando grumos e impurezas. O cabo ergonômico oferece um manuseamento seguro e confortável, mesmo em uso contínuo, e o gancho permite apoiar o

passador em recipientes, libertando as mãos para outras tarefas.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável nesteassador?

O aço inoxidável oferece resistência superior à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como posso garantir a limpeza e higiene desteassador?

Devido ao seu material em aço inoxidável, esteassador pode ser lavado manualmente com detergente e água quente ou em máquina de lavar louça, garantindo uma higiene impecável.

É adequado para coar líquidos quentes?

Sim, esteassador chinês é perfeitamente adequado para coar líquidos quentes, como caldos e molhos, sem comprometer a sua estrutura ou desempenho.

Pode ser usado para peneirar ingredientes secos?

Sim, as perfurações finas e uniformes tornam-no ideal para peneirar farinhas, açúcar em pó e outros ingredientes secos, garantindo uma textura fina e sem grumos.

Qual a profundidade doassador?

A profundidade doassador é de 17 cm, o que permite manusear volumes consideráveis de líquidos ou ingredientes durante a preparação.