

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

Espumadeira Monobloco Aço Inoxidável 12 cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP302112	Modelo:	P302112
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661302128

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P302112
EAN	8421661302128
Material	Madeira
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Espumadeira monobloco de 12 cm em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Design higiénico e durável, com cabo longo e gancho para arrumação. Essencial para chefs.

Descricao Completa

Esta espumadeira monobloco em aço inoxidável, com 12 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a manipulação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

Espumadeira Inox 12cm — espumadeira inox — Espumadeira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro da Concha	12 cm
Comprimento Total	46 cm
Largura da Concha	13 cm
Altura da Concha	7 cm
Peso	0.3 kg

Espumadeira — Aplicações Profissionais

Ideal para a remoção de impurezas e espuma em caldos, frituras e molhos em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares, pastelarias com confeitaria, e roulotes. Essencial para chefs em hotéis e catering, bem como em snack-bars e marisqueiras para manusear alimentos delicados.

Espumadeira — Principais Vantagens

Construção monobloco em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade. Design sem emendas que evita acumulação de resíduos alimentares e facilita a limpeza. Cabo longo para maior alcance e

segurança durante a utilização. Gancho integrado para arrumação suspensa e otimização do espaço na cozinha.

Qual a principal vantagem de uma espumadeira monobloco?

A construção monobloco elimina uniões e fendas, prevenindo a acumulação de alimentos e bactérias, o que a torna mais higiénica e fácil de limpar em ambientes profissionais.

Este utensílio pode ser lavado na máquina de lavar louça industrial?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável, esta espumadeira é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higienização eficaz e rápida.

Qual o diâmetro da concha desta espumadeira?

Esta espumadeira possui um diâmetro de concha de 12 cm, ideal para manusear porções médias de alimentos e remover impurezas de líquidos.

O cabo longo oferece alguma vantagem específica?

O cabo de 46 cm de comprimento total proporciona um alcance seguro em panelas e tachos fundos, protegendo o utilizador do calor e salpicos, e oferecendo maior alavancagem.

É adequada para que tipo de alimentos?

É versátil para diversos alimentos, desde a remoção de espuma em caldos, escorrer fritos, até manusear vegetais e massas em água quente, sendo um utensílio multifuncional.