

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

Escumadeira Monobloco Aço Inoxidável 8 cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP302108	Modelo:	P302108
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661302081

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P302108
EAN	8421661302081
Material	Madeira
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira profissional monobloco em aço inoxidável com 8 cm de diâmetro. Ideal para escorrer, mexer e coar em cozinhas de alta exigência. Higiênica e durável.

Descricao Completa

Esta escumadeira monobloco de 8 cm de diâmetro é fabricada em aço inoxidável, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

espumadeira inox profissional — Espumadeira Aço Inoxidável — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Diâmetro da Cabeça	8 cm
Comprimento Total	35 cm
Largura da Cabeça	9 cm
Altura da Cabeça	6 cm
Peso	0.17 kg

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é um utensílio indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para snack-bares, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering, onde a higiene e a eficiência na preparação de alimentos são cruciais.

Escumadeira — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Design sem emendas que evita a acumulação de resíduos alimentares e facilita a limpeza.
- Perfurações uniformes que permitem escorrer líquidos de forma eficiente.
- Cabo longo que proporciona um alcance adequado e manuseamento confortável.
- Gancho integrado na extremidade do cabo para arrumação prática e suspensa.