

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

Escumadeira Monobloco Aço Inoxidável 10 cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP302110	Modelo:	P302110
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661302104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P302110
EAN	8421661302104
Material	Madeira
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira monobloco de aço inoxidável com 10 cm de diâmetro, ideal para cozinhas profissionais. Design higiénico e durável para uso intensivo.

Descricao Completa

Esta escumadeira monobloco de aço inoxidável, com 10 cm de diâmetro, foi concebida para as exigências das cozinhas profissionais. A sua construção robusta e design higiénico garantem um desempenho fiável e duradouro em qualquer operação de serviço de alimentos.

espumadeira inox 10cm — Escumadeira — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	41 cm
Largura da Cabeça	10.5 cm
Altura da Cabeça	6 cm
Diâmetro da Cabeça	10 cm
Peso	0.23 kg

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é um utensílio essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e pastelarias com confeitaria. É ideal para escumar caldos, retirar fritos da fritadeira, mexer alimentos em panelas grandes ou servir vegetais cozidos.

Escumadeira — Principais Vantagens

- Higiene Superior:** O design monobloco elimina juntas e fendas onde os alimentos se podem acumular, facilitando a limpeza e prevenindo a proliferação bacteriana.
- Durabilidade Excecional:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, resiste à corrosão, deformação e uso intensivo diário em ambientes profissionais.

- **Manuseamento Confortável:** O cabo longo oferece um alcance adequado e um bom equilíbrio, reduzindo a fadiga do utilizador durante períodos de trabalho prolongados.
- **Versatilidade:** Perfeita para escumar, mexer, coar e servir uma variedade de alimentos líquidos ou sólidos, desde sopas a fritos.
- **Armazenamento Prático:** Equipada com um gancho na extremidade do cabo para pendurar, otimizando o espaço de arrumação na cozinha.

Qual a vantagem de uma escumadeira monobloco?

O design monobloco significa que a escumadeira é feita de uma única peça de metal, eliminando juntas e fendas onde os alimentos e bactérias se podem acumular, tornando-a mais higiénica e fácil de limpar.

Este utensílio pode ser lavado na máquina de lavar louça?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta escumadeira é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma limpeza eficiente e higiénica.

Qual o material da escumadeira?

A escumadeira é fabricada integralmente em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissional.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável e design monobloco garantem que esta escumadeira suporta o uso contínuo e as condições exigentes de uma cozinha profissional.

Qual o diâmetro da cabeça da escumadeira?

A cabeça da escumadeira possui um diâmetro de 10 cm, ideal para manusear porções variadas de alimentos e líquidos em panelas e recipientes de diferentes tamanhos.