

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Peneira Crivo Inox 34 cm Malha Fina 1,4 mm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP350335	Modelo:	P350335
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661350112

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P350335
EAN	8421661350112
Material	Inox
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Peneira profissional em aço inoxidável com 34 cm de diâmetro e malha de 1,4 mm. Essencial para aerar farinhas e remover grumos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta peneira de crivo em aço inoxidável, com 34 cm de diâmetro e malha de 1,4 mm, é ideal para aerar e eliminar grumos em ingredientes secos, garantindo texturas perfeitas em preparações culinárias.

Peneira Aço Inoxidável — peneira inox — Peneira Crivo — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Diâmetro	34 cm
Altura	8 cm
Malha	1,4 mm
Peso	0,41 kg

Aplicações Profissionais

Esta peneira é um utensílio indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas, e serviços de catering. É ideal para aerar farinhas, açúcar em pó, cacau e outros ingredientes secos, bem como para remover grumos e impurezas, garantindo a qualidade e consistência das suas preparações.

Peneira — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Malha fina de 1,4 mm que assegura uma peneiração eficaz e resultados uniformes.
- Design simples e higiênico, fácil de limpar e manter.
- Essencial para obter texturas leves e arejadas em massas, molhos e coberturas.
- Adequada para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Qual a dimensão da malha desta peneira?

Esta peneira possui uma malha fina de 1,4 mm, ideal para aerar ingredientes e remover pequenos grumos, garantindo uma textura suave nas suas preparações.

Qual o material de fabrico da peneira?

A peneira é fabricada integralmente em aço inoxidável, o que lhe confere elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, características essenciais para o ambiente profissional.

Esta peneira é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e o design funcional tornam esta peneira perfeitamente adequada para o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas profissionais, pastelarias e padarias.

Como se deve limpar e manter a peneira?

Para limpar, basta lavar a peneira com água morna e detergente neutro, enxaguar bem e secar completamente para evitar manchas. O aço inoxidável permite uma higienização eficaz, podendo ser lavada à máquina.

Para que tipo de ingredientes é esta peneira mais indicada?

É ideal para ingredientes secos como farinhas, açúcar em pó, cacau, especiarias moídas e outros pós. A malha fina ajuda a aerar e a remover grumos, resultando em preparações mais leves e homogéneas.