

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



Escorredor Cónico Aço Inoxidável 40 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP308040	Modelo:	P308040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661308403

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P308040
EAN	8421661308403
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Escorredor cônico profissional de 40 cm em aço inoxidável 18/10. Ideal para coar e drenar alimentos, com pegas ergonômicas e base estável. Durabilidade garantida.

Descricao Completa

Este escorredor cônico de 40 cm em aço inoxidável 18/10 é uma ferramenta essencial para a drenagem e coagem de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo diário.

Coador Cônico Profissional — Escorredor Inox — Escorredor Cônico — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro	40 cm
Largura	47 cm
Profundidade	42 cm
Altura	22 cm
Peso	1.92 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	1 unidade

Escorredor Cônico — Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas, pastelarias e hotéis, este escorredor é perfeito para coar massas, lavar vegetais, escorrer fritos ou preparar caldos e molhos. A sua versatilidade torna-o indispensável em qualquer área de preparação ou confeção.

Escorredor Cônico — Principais Vantagens

- Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta resistência, suporta o uso contínuo e ambientes exigentes.

- As perfurações finas permitem uma drenagem rápida de líquidos, retendo eficazmente os alimentos.
- Base robusta que assegura estabilidade durante a utilização, evitando derrames.
- Duas pegas ergonómicas em forma de laço para um manuseamento seguro e confortável.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo os padrões de segurança alimentar.