

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



Passador 1/2 Bola Reforçado Aço Inox 16 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP324016	Modelo:	P324016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661324168

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P324016
EAN	8421661324168
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Passador de meia bola em aço inoxidável reforçado, com 16 cm de diâmetro e malha de 0.53 mm. Ideal para filtragem e drenagem eficientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este passador de meia bola, fabricado em aço inoxidável robusto, é uma ferramenta essencial para a filtragem e drenagem eficiente em qualquer cozinha profissional. Com 16 cm de diâmetro e malha de 0.53 mm, garante resultados precisos.

colador bola — colador inox — Passador — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Formato	Meia bola
Diâmetro	16 cm
Luz da Malha	0.53 mm
Largura Total	42 cm
Profundidade	16 cm
Altura	10 cm
Peso	0.24 kg

Aplicações Profissionais

Este passador é ideal para uma vasta gama de operações em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É perfeito para coar caldos, molhos, escorrer massas e vegetais, ou para peneirar ingredientes secos em pastelarias e cafés com cozinha. A sua robustez torna-o adequado para o uso diário em qualquer estabelecimento de restauração.

Passador — Principais Vantagens

- Construção reforçada em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Malha fina de 0.53 mm para uma filtragem eficiente e rápida de partículas pequenas.

- Design de meia bola que facilita o manuseamento e a drenagem de grandes volumes.
- Pega ergonômica com gancho para pendurar, otimizando o espaço de armazenamento.
- Ganchos de apoio que permitem descansar o passador em taças ou painéis durante o uso.

Qual a durabilidade esperada deste passador em ambiente profissional?

Fabricado em aço inoxidável reforçado, este passador foi concebido para suportar o uso intensivo e as condições exigentes de uma cozinha profissional, garantindo anos de serviço fiável.

Pode ser utilizado para coar líquidos quentes?

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, tornando este passador perfeitamente adequado para coar caldos, molhos e outros líquidos quentes sem deformação ou degradação.

É fácil de limpar e higienizar após o uso?

A superfície lisa do aço inoxidável e a construção simples facilitam a limpeza manual. É também compatível com máquinas de lavar louça industriais para uma higienização eficiente.

Qual a vantagem da malha de 0.53 mm?

A malha de 0.53 mm é suficientemente fina para reter partículas pequenas, como ervas, especiarias ou resíduos de alimentos, garantindo líquidos limpos e preparações refinadas, sem comprometer o fluxo.

Este passador é adequado para grandes volumes de produção?

Com o seu diâmetro de 16 cm e construção robusta, este passador é adequado para o manuseamento de volumes consideráveis, sendo uma ferramenta eficaz para a produção diária em cozinhas profissionais.