

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 rápido
ao produto



Passa-purés Profissional 26 cm com Asas e Cortadores Intercambiáveis

Informacoes do Produto

SKU:	PJP313126	Modelo:	P313126
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661313261

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P313126
EAN	8421661313261
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Passa-purés profissional de 26 cm em aço inoxidável, com asas e 2 cortadores intercambiáveis. Ideal para purés e molhos em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este passa-purés profissional de 26 cm de diâmetro é fabricado em aço inoxidável robusto, ideal para a preparação eficiente de purés e molhos em cozinhas de alta exigência.

passa puré profissional — Passa-purés — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	26 cm
Largura	38.5 cm
Profundidade	28 cm
Altura	30 cm
Peso	1.75 kg
Material	Aço inoxidável
Cortadores	2 unidades, em aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Este passa-purés é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequado para pastelarias com confeitaria própria, hotéis e serviços de catering que necessitem de preparar grandes volumes de purés, sopas e molhos com consistência perfeita.

Passa-purés — Principais Vantagens

O seu fabrico em aço inoxidável garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo diário. As asas proporcionam um manuseamento seguro e confortável, enquanto os dois cortadores intercambiáveis permitem adaptar a textura do puré ou molho às

necessidades específicas de cada receita, aumentando a versatilidade na cozinha. A sua construção robusta facilita a limpeza e manutenção, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais.

Que tipo de alimentos posso processar com este passa-purés?

Este passa-purés é ideal para processar batatas, legumes cozidos, frutas para compotas ou molhos, e para a preparação de sopas cremosas, garantindo uma textura homogénea e sem grumos.

Os cortadores são fáceis de trocar?

Sim, o design deste passa-purés permite uma troca rápida e intuitiva dos cortadores, facilitando a adaptação a diferentes texturas e tipos de alimentos durante o processo de preparação.

Qual a durabilidade do aço inoxidável?

O aço inoxidável é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Este material garante uma longa vida útil ao equipamento, mesmo em ambientes de cozinha profissional com uso intensivo.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e o design funcional com asas tornam este passa-purés perfeitamente adequado para o uso diário e intensivo exigido em cozinhas de restaurantes, cantinas e serviços de catering.

Como se realiza a limpeza e manutenção?

A limpeza é simples devido ao material em aço inoxidável. Pode ser lavado à mão com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para manter o brilho e evitar manchas.