

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

Escorredor Cónico Aço Inoxidável 35 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP308035	Modelo:	P308035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661308359

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P308035
EAN	8421661308359

Descricao Resumida

Escorredor cónico profissional de 35 cm em aço inoxidável 18/10. Ideal para coar, escorrer e peneirar alimentos com rapidez e eficiência em cozinhas.

Descricao Completa

Este escorredor cónico de 35 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável 18/10, é uma ferramenta essencial para coar, escorrer e peneirar alimentos em cozinhas profissionais de alta exigência.

Escorredor Cónico — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	35 cm
Largura	41 cm
Profundidade	36 cm
Altura	21 cm
Peso	1.33 kg

Aplicações Profissionais

Este escorredor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a cantinas escolares e empresariais. É indispensável em pastelarias com confeção, hotéis e serviços de catering, onde a eficiência na preparação de alimentos é crucial.

Escorredor — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Pequenas perfurações que permitem uma drenagem rápida de líquidos, evitando a perda de alimentos sólidos.
- Base estável e duas pegas ergonómicas para um manuseamento seguro e confortável, mesmo com cargas pesadas.
- Versatilidade para coar, escorrer e peneirar uma variedade de ingredientes, otimizando as tarefas na área de preparação.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo as exigências de higiene das cozinhas profissionais.

Qual o material de fabrico deste escorredor cónico?

Este escorredor é fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta resistência, garantindo durabilidade e higiene em ambientes de cozinha profissional.

Qual o diâmetro do escorredor?

O escorredor cónico possui um diâmetro de 35 cm, ideal para processar volumes consideráveis de alimentos.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e design funcional tornam-no perfeitamente adequado para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Como se garante a estabilidade durante a utilização?

O escorredor dispõe de uma base robusta que assegura estabilidade quando pousado, e duas pegas de laço que oferecem um agarre seguro e confortável.

Este escorredor pode ser usado para peneirar?

Sim, as pequenas perfurações são ideais para peneirar ingredientes finos, além de coar e escorrer líquidos de forma eficiente.