

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



Hotelequip.pt

Passa-purés Profissional 32 cm Inox com Asas e Cortadores

Informacoes do Produto

SKU:	PJP313132	Modelo:	P313132
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661313322

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P313132
EAN	8421661313322
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Passa-purés profissional em aço inoxidável de 32 cm com cortadores intermutáveis. Ideal para purés e molhos, combina robustez e higiene na sua cozinha.

Descricao Completa

A eficiência na preparação de purés e molhos é vital. Este passa-purés profissional de 32 cm em aço inoxidável, com cortadores intermutáveis, garante texturas impecáveis e robustez, otimizando o seu tempo na cozinha profissional.

Passa-purés Profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	45 cm
Profundidade	35 cm
Altura	32 cm
Diâmetro	32 cm
Peso	2.24 kg

Aplicações Profissionais

Concebido para a versatilidade, este passa-purés é um aliado valioso para diversos ambientes. Para o Chef de restaurante de cozinha tradicional, agiliza a preparação de purés de legumes e bases para molhos. É ideal para cantinas e empresas de catering que necessitam de processar grandes volumes com consistência, e essencial para snack-bares ou pastelarias com confeitaria que produzem empanados, purés de fruta ou acompanhamentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável garante durabilidade e conformidade com as exigentes normas de higiene alimentar. Os cortadores intermutáveis oferecem uma flexibilidade que permite adaptar a textura dos seus preparos, desde purés mais finos a molhos com um toque rústico, tudo com a máxima eficiência. As suas asas ergonómicas facilitam o manuseamento seguro e confortável, mesmo em tarefas prolongadas.

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico e qual a sua resistência?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, fundamental em ambientes de cozinha profissional.

Os cortadores são fáceis de substituir e limpar?

Sim, o design do passa-purés permite uma substituição rápida e intuitiva dos cortadores, facilitando a adaptação para diferentes texturas e simplificando o processo de limpeza para manter a máxima higiene.

Qual o diâmetro da cuba deste passa-purés?

Este modelo possui um diâmetro de 32 cm, o que o torna adequado para processar volumes médios a grandes de ingredientes, otimizando o tempo de preparação em cozinhas com produção regular.

É adequado para uso em grandes produções?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de 32 cm foram concebidas para suportar o uso intensivo, sendo perfeitamente adequado para as exigências de grandes produções em cozinhas profissionais.

Como garantir a manutenção e longevidade do equipamento?

Para assegurar a sua longevidade, recomenda-se a lavagem imediata após cada uso com detergente neutro, secagem completa para evitar manchas e armazenamento em local seco e arejado, mantendo o aço inoxidável em ótimas condições.