

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



Hotelequip.pt

Taça de Aço Inoxidável para Amassadeira Profissional 38 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	PJ40773	Modelo:	40773
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661407731

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	40773
EAN	8421661407731
Capacidade (L)	26–50 L
Tipo	Amassadeira
Material	Inox

Descricao Resumida

Taça de 38 litros em aço inoxidável, um acessório essencial para amassadeiras profissionais, garantindo durabilidade e higiene na preparação de massas.

Descricao Completa

A taça de 38 litros em aço inoxidável constitui um componente vital para a eficiência de qualquer amassadeira profissional. Concebida para resistir à utilização intensiva diária, este acessório garante a máxima higiene e durabilidade, essencial para a produção de massas em larga escala em restaurantes, pastelarias e cozinhas industriais.

taça amassadeira 38 litros — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Capacidade	38 Litros

Aplicações Profissionais

Para o chefe de pastelaria ou padeiro artesanal que necessita de preparar grandes volumes de massa para pão, bolos ou tartes, esta taça otimiza o fluxo de trabalho, permitindo uma transição rápida entre diferentes preparações. É ideal para padarias artesanais, restaurantes de cozinha tradicional com confeção própria, ou hotéis que oferecem buffets variados, onde a consistência e a rapidez são críticas para o sucesso do serviço e da mise en place.

Taça Amassadeira – Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável de alta qualidade, comumente em AISI 304 para contacto alimentar, assegura uma resistência superior à corrosão e uma fácil limpeza, cumprindo as rigorosas normas HACCP. A sua capacidade de 38 litros permite gerir volumes consideráveis de ingredientes, reduzindo o número de bateladas e, conseqüentemente, o tempo de preparação total no rush do serviço. A robustez do material garante uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de produção intensiva.

Perguntas Frequentes

Qual a importância de uma taça em aço inoxidável para amassadeiras?

O aço inoxidável é crucial pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. É um material fundamental para manter a segurança alimentar e a longevidade do equipamento em ambientes de cozinha profissional, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.

Esta taça é compatível com todas as amassadeiras de 38 litros?

Embora concebida para amassadeiras de 38 litros, é fundamental verificar as especificações do seu equipamento ou consultar o manual técnico. Recomendamos que nos contacte para confirmar a compatibilidade exata com o modelo específico da sua amassadeira antes da aquisição.

Como devo limpar e manter a taça para garantir a sua durabilidade?

A taça deve ser lavada com água quente e detergente suave após cada utilização, e seca completamente para evitar manchas e acumulação de resíduos. Para uma desinfecção profunda e manutenção do brilho, podem ser usados produtos específicos para aço inoxidável, seguindo sempre as instruções do fabricante.

Esta taça pode ser utilizada para outros fins além de massas?

Sim, a versatilidade do aço inoxidável e a capacidade de 38 litros tornam-na adequada para misturar outros ingredientes. Pode ser usada para recheios, molhos, ou grandes quantidades de vegetais, sempre dentro dos limites de peso e função da amassadeira, otimizando o seu uso na cozinha.

Quais os benefícios de ter uma taça adicional para a minha amassadeira?

Uma taça adicional otimiza significativamente a sua mise en place e permite agilizar a produção contínua. Pode alternar entre diferentes receitas sem a necessidade de lavagem imediata, mantendo a produtividade elevada e evitando a contaminação cruzada entre ingredientes distintos.

?