

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

Escorredor Cónico Aço Inoxidável 50 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP308050	Modelo:	P308050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661308502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P308050
EAN	8421661308502
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Escorredor cônico profissional de 50 cm em aço inoxidável 18/10, ideal para coar e drenar alimentos. Robusto, estável e com pegas confortáveis para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Este escorredor cônico profissional de 50 cm, fabricado em aço inoxidável 18/10, é uma ferramenta essencial para drenar, coar e tamisar alimentos de forma eficiente em cozinhas de alta produção.

coador cônico inox 50 cm — escorredor cônico inox 50cm — Escorredor Cônico —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	55.5 cm
Profundidade	50 cm
Altura	52.5 cm
Diâmetro	50 cm
Peso	2.79 kg

Aplicações Profissionais

Este escorredor é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a eficiência na preparação de grandes volumes de alimentos é crucial. A sua robustez permite o uso contínuo em ambientes de alta exigência.

Escorredor Cônico — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a este escorredor uma durabilidade excecional e resistência à corrosão. As pequenas perfurações garantem uma drenagem rápida de líquidos, enquanto a base robusta assegura estabilidade em qualquer superfície de trabalho. As duas pegas de laço proporcionam um manuseamento confortável e seguro, mesmo com cargas pesadas.