

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

Passador de Pano 24 cm com Aro em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP373024	Modelo:	P373024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661373241

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P373024
EAN	8421661373241
Material	Inox
Diâmetro	21-30 cm

Descricao Resumida

Passador de pano de 24 cm com aro em aço inoxidável, ideal para filtragem fina e espessamento em cozinhas profissionais. Malha resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este passador de pano com 24 cm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a filtragem fina e preparação de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design robusto com aro em aço inoxidável garante durabilidade e higiene.

Coador de Bayeta Aço Inoxidável — Passador de Pano — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável e algodão
Diâmetro (pano)	24 cm
Largura Total	26 cm
Profundidade Total	26 cm
Altura	3.5 cm
Peso	0.16 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas e hotéis que necessitam de um utensílio fiável para coar caldos, molhos, purés ou para espessar laticínios como iogurtes. Também útil em hamburgarias e snack-bares para preparações específicas.

Passador de Pano — Principais Vantagens

- Construção robusta com aro em aço inoxidável para maior durabilidade e resistência à corrosão.
- Malha de pano fina e resistente, adequada para filtragem de líquidos e espessamento de produtos.
- Design simples que facilita a limpeza e manutenção, essencial em ambientes de cozinha profissional.
- Versatilidade de uso, desde a confeção de molhos até à preparação de sobremesas e produtos de pastelaria.

Qual o material principal deste passador?

O passador é fabricado com um aro robusto em aço inoxidável e uma malha de pano de algodão resistente.

Este passador é adequado para líquidos quentes?

Sim, o aro em aço inoxidável e a malha de pano são adequados para coar líquidos quentes, como caldos e molhos.

Como se realiza a limpeza do passador?

O design simples permite uma limpeza fácil, podendo ser lavado à mão com água e detergente neutro.

Qual o diâmetro da área de filtração?

A área de filtração, composta pela malha de pano, tem um diâmetro de 24 cm.

Para que tipo de preparações é mais indicado?

É ideal para filtrar molhos, caldos, purés, espessar iogurtes e polvilhar produtos de pastelaria.