

# 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



## Peneiro Aço Inoxidável 260mm Malha 0,85mm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP350426 | Modelo: | P350426       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661350136 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P350426       |
| EAN      | 8421661350136 |
| Material | Inox          |
| Diâmetro | 21–30 cm      |

### Descricao Resumida

Peneiro profissional de 260mm em aço inoxidável com malha de 0,85mm, ideal para aerar e remover grumos em ingredientes secos. Essencial para cozinhas.

### Descricao Completa

Este peneiro de 260 mm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a preparação de ingredientes, garantindo a eliminação de grumos e a aeração de produtos em pó.

### Peneira de cozinha — Peneira Culinária — Peneiro — Características Técnicas

| Propriedade | Valor          |
|-------------|----------------|
| Diâmetro    | 260 mm         |
| Altura      | 80 mm          |
| Malha       | 0,85 mm        |
| Material    | Aço inoxidável |
| Peso        | 0,27 kg        |

### Aplicações Profissionais

Este peneiro é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais. É ideal para pastelarias e padarias que necessitam de farinhas e açúcares finamente peneirados para massas e coberturas. Em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares ou empresariais e hotéis, garante a qualidade na preparação de molhos, cremes e bases, eliminando impurezas e grumos para um resultado final superior.

### Peneiro — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construído integralmente em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Higiene Otimizada:** O material liso e não poroso facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos, cumprindo as normas de segurança alimentar.

- **Resultados Homogêneos:** A malha fina de 0,85 mm assegura uma peneiração eficaz, eliminando grumos e aerando ingredientes para texturas leves e uniformes.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de ingredientes secos, desde farinhas e açúcares a especiarias e cacau em pó.

#### **Qual o material de fabrico deste peneiro?**

É fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, essencial para o uso profissional.

#### **Qual o diâmetro da malha do peneiro?**

O peneiro possui uma malha fina com um diâmetro de 0,85 mm, ideal para aerar ingredientes e remover eficazmente pequenos grumos ou impurezas.

#### **Este peneiro é fácil de limpar?**

Sim, o design simples e o material em aço inoxidável tornam-no muito fácil de limpar, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

#### **Para que tipo de ingredientes é mais adequado este peneiro?**

É particularmente adequado para ingredientes secos como farinhas, açúcares, cacau em pó e especiarias, garantindo uma textura fina e sem grumos.

#### **Posso usar este peneiro em ambientes de alta produção?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e a sua eficácia tornam-no apto para o uso contínuo em cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho.