

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

Pá Misturadora para Amassadeira 9.5L em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ40764	Modelo:	40764
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661719469

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	40764
EAN	8421661719469
Capacidade (L)	7-10 L
Tipo	Misturadora
Cor	Metálico

Material

Inox

Descrição Resumida

Pá misturadora em aço inoxidável para amassadeiras profissionais de 9.5 litros. Ideal para misturar massas leves, cremes e recheios em cozinhas de produção.

Descrição Completa

Esta pá misturadora em aço inoxidável foi concebida para amassadeiras profissionais de 9.5 litros, ideal para misturar massas leves e cremes em cozinhas de produção.

Espátula Amasadora Inox — Espátula Amasadora — Pá Misturadora —
Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Altura	231.7 mm
Capacidade Amassadeira	9.5 L

Aplicações Profissionais

Esta pá misturadora é um acessório essencial para padarias de bairro, pastelarias, cafés com confeitaria própria, e restaurantes que produzem sobremesas, molhos ou massas leves. É igualmente útil em cantinas escolares ou empresariais para a preparação de diversos alimentos que requerem uma mistura homogênea e eficiente.

Pá Misturadora — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável, oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.
- A sua superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, garantindo os mais altos padrões de higiene alimentar.

- O design otimizado permite misturar de forma eficaz massas leves, cremes, recheios e outros ingredientes, assegurando uma textura homogénea.
- Compatibilidade exata com amassadeiras de 9.5 litros, garantindo um encaixe perfeito e um funcionamento sem falhas.