

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

Peneira Fina 40 cm Aço Inoxidável para Pastelaria Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP350440	Modelo:	P350440
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661350167

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P350440
EAN	8421661350167
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Peneira fina de 40 cm em aço inoxidável, ideal para eliminar grumos e aerar ingredientes em pastelaria e cozinhas profissionais, garantindo texturas perfeitas.

Descricao Completa

Garanta a máxima qualidade e uniformidade nas suas preparações de pastelaria com esta peneira fina de 40 cm em aço inoxidável. Essencial para o processo de *mise en place*, permite eliminar eficazmente os grumos e aerar ingredientes secos, assegurando texturas leves e consistentes, cruciais para resultados de excelência em qualquer cozinha profissional.

peneira profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	41 cm
Profundidade	41 cm
Altura	9 cm
Diâmetro	40 cm
Peso	0.48 kg
Malha	0.85 mm

Aplicações Profissionais

Para o Chef Pasteleiro que busca precisão na confeção de massas delicadas, cremes, molhos e coberturas, esta peneira é indispensável. É igualmente ideal para restaurantes de cozinha tradicional que necessitam de polvilhar doces ou para cantinas e empresas de catering que preparam grandes volumes de panificação, garantindo a homogeneidade dos ingredientes em pó para um controlo rigoroso da qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Concebida em aço inoxidável robusto, esta peneira oferece uma durabilidade superior e resistência à corrosão, vital para o ambiente exigente da cozinha profissional. A malha ultrafina de 0,85 milímetros permite uma crivagem superior, garantindo a eliminação total de partículas indesejadas e uma aeração otimizada dos seus ingredientes, traduzindo-se em produtos finais com textura aveludada e sem imperfeições. O seu design simplificado facilita a limpeza, cumprindo as rigorosas normas de higiene.

Perguntas Frequentes

Como se garante a durabilidade desta peneira em uso profissional?

A peneira é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, material conhecido pela sua resistência à corrosão, impactos e uso contínuo em ambientes de cozinha intensivos, assegurando uma vida útil prolongada.

Qual a malha desta peneira e para que tipo de ingredientes é mais adequada?

Possui uma malha fina de 0,85 milímetros, ideal para crivar ingredientes em pó como farinha, açúcar em pó, cacau ou especiarias, garantindo que não há grumos e uma textura homogênea.

Este utensílio é fácil de limpar e cumpre as normas de higiene alimentar?

Sim, o seu design simples e o material em aço inoxidável permitem uma limpeza rápida e eficiente, sendo totalmente compatível com as rigorosas exigências de higiene e segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Posso usar esta peneira para além de pastelaria, por exemplo, na preparação de caldos ou molhos?

Embora otimizada para ingredientes secos de pastelaria, a sua malha fina pode ser útil para coar líquidos finos em pequenas quantidades, no entanto, para volumes maiores ou líquidos mais densos, um passador de rede específico pode ser mais eficiente.

?

Qual o diâmetro desta peneira e é adequada para que tamanhos de recipientes?

Com um diâmetro de 40 cm, esta peneira é versátil para uso com tigelas e recipientes de tamanho médio a grande, facilitando o manuseamento e a crivagem de quantidades significativas de ingredientes.