

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

Escumadeira Monobloco Aço Inoxidável 200mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP302120	Modelo:	P302120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661302111

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P302120
EAN	8421661302111
Material	Madeira
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira monobloco em aço inoxidável com 200 mm de diâmetro. Design higiénico e durável para uso intensivo em cozinhas profissionais. Cabo longo e gancho para arrumação.

Descricao Completa

Esta escumadeira monobloco em aço inoxidável, com 200 mm de diâmetro, é uma ferramenta robusta e higiénica, essencial para a manipulação de alimentos em ambientes de cozinha profissional. O seu design de peça única minimiza a acumulação de resíduos e facilita a limpeza diária.

Escumadeira — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	650 mm
Diâmetro da Cabeça	200 mm
Largura da Cabeça	210 mm
Profundidade da Cabeça	120 mm
Peso	0.66 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	5 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para uso em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. Perfeita para remover espuma, coar líquidos, mexer preparações e servir alimentos em grandes volumes, desde sopas a fritos, em qualquer cozinha profissional.

Escumadeira — Principais Vantagens

- Construção monobloco em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Design sem uniões que evita a acumulação de resíduos e facilita a limpeza.

- Cabo longo que oferece alcance e manuseamento confortável.
- Perfurações uniformes para uma remoção eficiente de espuma e coagem precisa.
- Gancho na extremidade para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.

Qual a vantagem de uma escumadeira monobloco?

O design monobloco, sem uniões ou soldaduras, elimina pontos de acumulação de alimentos e bactérias, garantindo uma higiene superior e uma limpeza mais fácil e eficaz, essencial em cozinhas profissionais.

Este utensílio é adequado para uso intensivo?

Sim, a construção em aço inoxidável de alta qualidade confere-lhe uma resistência excecional à corrosão e ao desgaste, tornando-a ideal para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.

Posso pendurar a escumadeira para arrumação?

Sim, a escumadeira possui um gancho integrado na extremidade do cabo, permitindo que seja facilmente pendurada, otimizando o espaço de arrumação e mantendo-a sempre acessível.

Qual o diâmetro da cabeça da escumadeira?

A cabeça da escumadeira tem um diâmetro de 200 mm, um tamanho versátil que a torna adequada para uma vasta gama de tarefas, desde coar pequenas porções a manusear volumes maiores.

É fácil de limpar?

Sim, o design monobloco em aço inoxidável e as superfícies lisas facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça, garantindo a remoção completa de resíduos alimentares.