

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



Hotelequip.pt

Peneira de Aço Inoxidável 34 cm — Malha Fina 0,71 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP350535	Modelo:	P350535
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661350198

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P350535
EAN	8421661350198
Material	Inox
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Peneira profissional em aço inoxidável com 34 cm de diâmetro e malha fina de 0,71 mm, ideal para arejar e eliminar grumos em farinhas e pós.

Descricao Completa

Esta peneira profissional de 34 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável, possui uma malha fina de 0,71 mm, essencial para arejar ingredientes em pó e remover grumos, garantindo texturas uniformes e leves.

peneira aço inox — peneira pastelaria — Peneira — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Diâmetro	34 cm
Largura	35 cm
Profundidade	35 cm
Altura	5 cm
Malha	0,71 mm
Peso	0,4 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Peneira — Aplicações Profissionais

Ideal para uso em pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis e serviços de catering. Essencial na preparação de massas, molhos, cremes e para polvilhar com açúcar em pó ou cacau em cafés e snack-bares.

Peneira — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável confere a esta peneira uma durabilidade e resistência elevadas, suportando o uso intensivo diário. A malha fina de 0,71 mm é perfeita para obter resultados homogêneos, enquanto o design simples facilita a limpeza e manutenção, otimizando a higiene na cozinha.

Qual o material desta peneira?

É fabricada integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, ideal para ambientes de cozinha profissional.

Qual a dimensão da malha?

A malha tem uma abertura de 0,71 mm, classificada como fina, perfeita para peneirar farinhas, açúcar em pó e outros ingredientes secos, eliminando grumos.

Esta peneira é adequada para uso intensivo?

Sim, o seu design robusto e o material em aço inoxidável tornam-na apta para o uso diário e intensivo em cozinhas profissionais, pastelarias e padarias.

É fácil de limpar?

Sim, o design simples e o material em aço inoxidável permitem uma limpeza rápida e eficaz, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual a quantidade mínima para encomenda?

A quantidade mínima de encomenda para este artigo é de 6 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais com várias estações de trabalho.