

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Pá de Policarbonato 0.71 L Transparente para Ingredientes

Informacoes do Produto

SKU:	PJP952003	Modelo:	P952003
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661952033

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P952003
EAN	8421661952033
Capacidade (L)	51–200 L
Cor	Transparente
Material	Policarbonato

Descricao Resumida

Pá de policarbonato transparente de 0.71 L, ideal para porcionar ingredientes secos como farinha, açúcar ou leguminosas. Robusta, ergonómica e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta pá de policarbonato transparente de 0.71 litros é um utensílio robusto e essencial para o manuseamento e porcionamento preciso de ingredientes secos em qualquer cozinha profissional.

Librador de policarbonato — Pá de Policarbonato — Características Técnicas

Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Largura	105 mm
Profundidade	310 mm
Altura	70 mm
Capacidade	0.71 L
Peso	0.12 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e hotéis, onde o porcionamento de farinhas, açúcares, leguminosas, gelo ou cereais é uma tarefa diária. Perfeita para hamburgarias, snack-bares e roulotes que necessitam de um controlo rigoroso das quantidades nos seus processos de preparação.

Pá de Policarbonato — Principais Vantagens

- Construção em policarbonato durável, oferecendo elevada resistência ao impacto e longa vida útil.

- Design transparente que permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a eficiência na cozinha.
- Forma ergonómica que assegura um manuseamento confortável e seguro durante o uso prolongado.
- Superfície lisa e não porosa, fácil de limpar e higienizar, cumprindo os padrões de segurança alimentar.
- Versatilidade para manusear uma vasta gama de ingredientes secos, granulados ou gelo.