

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



Escumadeira Inox Profissional 20cm para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP941020	Modelo:	P941020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661941204

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P941020
EAN	8421661941204
Material	Madeira
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira profissional em aço inoxidável com 200 mm de diâmetro. Ideal para remover alimentos de líquidos quentes, oferece cabo longo e construção robusta para uso intensivo.

Descricao Completa

Esta escumadeira em aço inoxidável de 200 mm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a remoção eficiente de alimentos de líquidos quentes em qualquer cozinha profissional, garantindo segurança e higiene.

Escumadeira Inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	520 mm
Diâmetro da Escumadeira	200 mm
Profundidade da Escumadeira	110 mm
Peso	0.32 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	10 unidades

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é ideal para uso intensivo em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas empresariais, hotéis e pastelarias com confeitaria. Perfeita para remover fritos de óleo, cozer massas, branquear vegetais ou retirar alimentos de caldos e guisados. A sua robustez adapta-se a qualquer ambiente de produção alimentar.

Escumadeira Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade superior.
- Cabo longo que proporciona alcance e segurança ao manusear líquidos quentes.

- Design de arame forte, capaz de suportar alimentos pesados sem deformar.
- Fácil de limpar e manter, essencial para a higiene profissional.
- Gancho integrado para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.

Qual o material desta escumadeira?

Esta escumadeira é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência e durabilidade em ambientes profissionais.

Qual o comprimento total da escumadeira?

O comprimento total da escumadeira, incluindo o cabo, é de 520 mm, proporcionando um alcance seguro em panelas e fritadeiras.

É adequada para uso com óleo quente?

Sim, o cabo longo e o material resistente em aço inoxidável tornam esta escumadeira ideal para manusear alimentos em óleo quente, minimizando o risco de queimaduras.

Como se deve limpar a escumadeira?

A escumadeira pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, devido à sua construção em aço inoxidável.

Esta escumadeira é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável é um material conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando esta escumadeira durável e adequada para ambientes de cozinha húmidos e exigentes.