

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

Escumadeira Monobloco Aço Inoxidável 10 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP302210	Modelo:	P302210
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661302203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P302210
EAN	8421661302203
Material	Madeira
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira profissional monobloco de 10 cm em aço inoxidável, ideal para desnatamento e coar. Design higiénico e durável para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Esta escumadeira monobloco de 10 cm de diâmetro é fabricada em aço inoxidável, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Escumadeira — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	41 cm
Profundidade	10 cm
Altura	7 cm
Diâmetro	10 cm
Peso	0.17 kg

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é uma ferramenta essencial para a confeção em diversos ambientes, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pastelarias com produção própria, cantinas escolares e empresariais, até hamburgarias, snack-bares e roulotes, onde a eficiência e a higiene são cruciais para o manuseamento de alimentos.

Escumadeira Monobloco — Principais Vantagens

O design monobloco desta escumadeira elimina pontos de acumulação de resíduos, garantindo uma limpeza rápida e eficaz. As perfurações uniformes permitem um desnatamento e coagem eficientes, enquanto o aço inoxidável confere durabilidade e resistência à corrosão. O cabo longo oferece um alcance adequado e o gancho na extremidade facilita o armazenamento suspenso, otimizando o espaço na cozinha.

Qual a vantagem de uma escumadeira monobloco?

O design monobloco elimina uniões e fendas onde os alimentos se podem acumular, facilitando a limpeza e garantindo uma higiene superior, essencial em qualquer cozinha profissional.

Qual o material desta escumadeira?

É fabricada em aço inoxidável, um material robusto e resistente à corrosão, ideal para o ambiente exigente das cozinhas profissionais e para contacto com alimentos.

Quais as dimensões da escumadeira?

A escumadeira tem um diâmetro de 10 cm na cabeça, uma largura total (comprimento) de 41 cm e uma altura de 7 cm, com um peso de 0.17 kg.

Pode ser utilizada para que tipo de tarefas?

É versátil para desnatamento, coar, agitar e remover alimentos de líquidos, sendo útil na preparação de fritos, caldos e outros pratos em restaurantes e cantinas.

Como é feita a arrumação desta escumadeira?

Possui um gancho na extremidade do cabo, permitindo o armazenamento suspenso, o que ajuda a otimizar o espaço de arrumação na cozinha.