

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



Peneira Aço Inoxidável 34 cm com Malha 2 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP350235	Modelo:	P350235
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661350075

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P350235
EAN	8421661350075
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Peneira profissional de 34 cm em aço inoxidável com malha de 2 mm, ideal para eliminar grumos e aerar ingredientes secos em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta peneira de aço inoxidável com 34 cm de diâmetro e malha de 2 mm é essencial para eliminar grumos e aerar ingredientes secos, garantindo texturas mais leves e homogêneas em preparações culinárias e de pastelaria.

Peneira — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	34 cm
Altura	9 cm
Malha	2 mm
Peso	0.43 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Peneira — Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, e cantinas escolares ou empresariais. Essencial na preparação de massas, molhos, cremes e para aerar farinhas, açúcar em pó ou cacau em pó, garantindo a qualidade e uniformidade das suas preparações.

Peneira Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável, oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão, sendo fácil de limpar e manter. A malha de 2 mm assegura uma filtragem eficaz, resultando em preparações com texturas uniformes e sem grumos, otimizando a qualidade final dos seus pratos e sobremesas.

Qual a principal função desta peneira?

A principal função desta peneira é eliminar grumos e aerar ingredientes secos como farinhas, açúcar em pó ou cacau, garantindo uma textura mais fina e homogênea nas suas preparações culinárias e de pastelaria.

O material da peneira é resistente à corrosão?

Sim, esta peneira é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o ambiente exigente de cozinhas profissionais.

Qual o tamanho da malha e para que tipo de ingredientes é adequada?

A peneira possui uma malha de 2 mm, sendo adequada para ingredientes em pó ou granulados finos, como farinhas, açúcar em pó, cacau, especiarias moídas e para coar caldos ou molhos finos.

Esta peneira é fácil de limpar?

Sim, o design simples e o material em aço inoxidável tornam esta peneira muito fácil de limpar, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Existe uma quantidade mínima para encomendar este produto?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para esta peneira é de 6 unidades, ideal para equipar a sua cozinha profissional de forma eficiente.