

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

Passador Dupla Rede 18 cm em Aço Inoxidável com Cabo de Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	PJP374018	Modelo:	P374018
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661374187

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P374018
EAN	8421661374187
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Passador de dupla rede em aço inoxidável com 18 cm de diâmetro, ideal para filtragem fina em cozinhas profissionais. Cabo de madeira e ganchos de apoio para uso prático.

Descricao Completa

Este passador de dupla rede em aço inoxidável de 18 cm de diâmetro é uma ferramenta essencial para a obtenção de texturas finas em preparações culinárias profissionais.

Passador — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	34 cm
Diâmetro	18 cm
Altura	8.5 cm
Peso	0.16 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	72 unidades

Aplicações Profissionais

Este passador é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija precisão na filtragem. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional na preparação de caldos e molhos aveludados, pastelarias para peneirar farinhas e açúcar em pó, cantinas escolares e empresariais para purés e sopas, e em serviços de catering para preparações delicadas que requerem uma textura impecável. Também é útil em snack-bares e roulotes para a confecção de molhos e cremes sem grumos.

Passador — Principais Vantagens

- **Filtragem Superior:**** A dupla rede de aço inoxidável garante uma filtragem extrafina, eliminando eficazmente grumos e impurezas.
- **Durabilidade e Higiene:**** Construção robusta em aço inoxidável oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.

- ****Pega Segura:**** O cabo de madeira proporciona um manuseamento confortável e seguro, mesmo em uso prolongado.
- ****Praticidade no Uso:**** Equipado com ganchos de apoio, permite que o passador descanse firmemente sobre taças ou painéis, libertando as mãos.
- ****Versatilidade:**** Adequado para uma vasta gama de tarefas, desde coar líquidos a peneirar ingredientes secos.

Qual a principal vantagem da dupla rede neste passador?

A dupla rede permite uma filtragem mais fina e eficaz, garantindo que mesmo as partículas mais pequenas e os grumos sejam retidos, resultando em preparações com texturas perfeitamente lisas.

O cabo de madeira é resistente e adequado para cozinhas profissionais?

Sim, o cabo de madeira oferece uma pega ergonómica e segura. Embora durável, recomenda-se a lavagem manual para preservar a madeira e prolongar a vida útil do utensílio.

Posso utilizar este passador para coar líquidos muito quentes?

O corpo em aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, tornando-o adequado para coar líquidos quentes como caldos e molhos. O cabo de madeira proporciona isolamento térmico para um manuseamento mais seguro.

Qual o diâmetro útil da área de filtragem?

O diâmetro útil da área de filtragem é de 18 cm, oferecendo uma superfície generosa para processar quantidades adequadas de ingredientes em cozinhas profissionais.

Este passador é adequado para uso intensivo diário?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a dupla rede conferem-lhe robustez e resistência, tornando-o perfeitamente adequado para o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.