

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

Passador de Rede Dupla 13 cm Aço Inoxidável com Cabo de Madeira

Informacoes do Produto

SKU:	PJP374013	Modelo:	P374013
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661374132

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P374013
EAN	8421661374132
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Passador de rede dupla em aço inoxidável com 13 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 rede dupla em aço inoxidável, com 13 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a filtragem fina em qualquer cozinha profissional. O seu design robusto garante durabilidade e eficácia na separação de sólidos de líquidos.

Passador de Rede — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tipo de Rede	Dupla
Diâmetro	13 cm
Comprimento Total	30 cm
Largura (cesto)	14 cm
Altura	6.5 cm
Material do Cabo	Madeira
Peso	0.13 kg

Aplicações Profissionais

Este passador de rede dupla é indispensável em diversas áreas de preparação de alimentos. É ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria própria, cantinas escolares e empresariais, e até mesmo em food trucks ou roulotes, onde a qualidade das preparações é crucial. Perfeito para filtrar molhos, caldos, purés, ou para polvilhar produtos de pastelaria com açúcar em pó ou cacau, garantindo sempre uma textura suave e sem grumos.

Passador de Rede — Principais Vantagens

- Rede dupla em aço inoxidável para uma filtragem extrafina e maior resistência à deformação.
- Cabo de madeira ergonômico que oferece uma pega segura e confortável durante a utilização.

- Ganchos de apoio integrados permitem posicionar o passador sobre taças ou panelas, libertando as mãos.
- Versatilidade para diversas tarefas, desde coar líquidos a polvilhar ingredientes secos.
- Construção robusta que assegura uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Qual a diferença entre rede simples e dupla?

A rede dupla oferece uma filtragem mais fina, ideal para molhos e caldos que exigem uma textura perfeitamente lisa, removendo até as partículas mais pequenas.

O cabo de madeira é resistente à humidade?

O cabo de madeira é projetado para uma pega confortável e duradoura. Recomenda-se secar bem após a lavagem para preservar a sua integridade ao longo do tempo.

Posso usar este passador para polvilhar?

Sim, a rede dupla é excelente para polvilhar uniformemente açúcar em pó, cacau ou farinha sobre produtos de pastelaria, evitando aglomerados.

Como limpar o passador de rede dupla?

Lave o passador à mão com água morna e detergente. Utilize uma escova macia para remover resíduos presos na rede e seque-o completamente para evitar a corrosão.

Qual o diâmetro da rede?

Este passador possui um diâmetro de 13 cm, tornando-o adequado para tarefas de filtragem de volume médio em cozinhas profissionais.