

# 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 rápido  
ao produto

## Polvilhador Aço Inoxidável 7 cm Diâmetro para Especiarias Finas

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP946002 | Modelo: | P946002       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661946025 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P946002       |
| EAN      | 8421661946025 |
| Material | Inox          |
| Cor      | Metálico      |
| Diâmetro | Até 20 cm     |

## Descricao Resumida

Polvilhador em aço inoxidável de 7 cm de diâmetro, ideal para especiarias moídas finas. Inclui tampa de plástico e furos de 2 mm para controlo preciso. Fácil de limpar e reabastecer.

## Descricao Completa

Este polvilhador em aço inoxidável, com 7 cm de diâmetro e furos de 2 mm, é concebido para a distribuição controlada de especiarias moídas finas e condimentos em cozinhas profissionais e serviço de mesa.

### Polvilhador — Características Técnicas

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Material                       | Aço Inoxidável |
| Cor                            | Metálico       |
| Diâmetro                       | 7 cm           |
| Altura                         | 11 cm          |
| Peso                           | 0.12 kg        |
| Diâmetro dos Furos             | 2 mm           |
| Tampa                          | Plástico       |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 12 unidades    |

### Polvilhador — Aplicações Profissionais

Este polvilhador é uma ferramenta versátil e essencial para diversos estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, onde pode ser usado para sal, pimenta ou pimentão doce, tanto na mesa como na preparação. Em pizzarias e churrasqueiras, facilita a distribuição de orégãos ou queijo ralado. Pastelarias e cafés com cozinha beneficiam da sua precisão para açúcar em pó ou canela. Também é adequado para cantinas e serviços de catering que necessitem de controlo na distribuição de condimentos, e a sua durabilidade torna-o perfeito para food trucks e roulotes.

## Polvilhador — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável que garante uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- **Higiene:** O design suave e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza rápida e eficaz, mantendo os padrões de higiene.
- **Controlo Preciso:** Os furos de 2 mm permitem uma distribuição uniforme e controlada de especiarias moídas finas, evitando desperdícios.
- **Praticidade:** Equipado com uma tampa de plástico que previne derrames e contaminação, e uma boca larga que simplifica o processo de reabastecimento.

### Qual o diâmetro dos furos deste polvilhador?

Este polvilhador possui furos com um diâmetro de 2 mm, ideal para a distribuição controlada de especiarias moídas finas.

### Este polvilhador é adequado para que tipo de condimentos?

É ideal para condimentos moídos finos como sal, pimenta, pimentão doce, orégãos, açúcar em pó, canela e queijo ralado, tanto na preparação como no serviço de mesa.

### É fácil de limpar e reabastecer?

Sim, o seu design suave em aço inoxidável permite uma limpeza rápida. A boca larga facilita o reabastecimento eficiente do polvilhador.

### Qual a quantidade mínima para encomendar este artigo?

A quantidade mínima de encomenda para este polvilhador é de 12 unidades, adequada para equipar o seu estabelecimento profissional.

### Pode ser utilizado tanto na cozinha como no serviço de mesa?

Sim, a sua funcionalidade e design tornam-no adequado para a preparação de alimentos na cozinha e para a apresentação de condimentos nas mesas de serviço.