

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

Passador Chinês Aço Inoxidável 23.2 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP303022	Modelo:	P303022
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661303224

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P303022
EAN	8421661303224
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Passador chinês profissional de 23.2 cm em aço inoxidável. Ideal para filtrar molhos, caldos e cremes, garantindo texturas perfeitas em cozinhas exigentes. Durável e fácil de usar.

Descricao Completa

Este passador chinês de 23.2 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais. Garante a separação eficiente de sólidos e líquidos, fundamental na preparação de molhos e caldos.

Passador Chinês — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	44 cm
Profundidade	23 cm
Altura	24 cm
Diâmetro	23.2 cm
Peso	0.4 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, pastelarias com confeitão, cantinas e hotéis. Essencial na preparação de molhos aveludados, caldos límpidos, cremes e purés, bem como para peneirar ingredientes secos em qualquer cozinha profissional.

Passador Chinês — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável confere durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo diário. As perfurações pequenas e uniformes asseguram uma filtragem eficaz, eliminando grumos e impurezas para resultados consistentes. O cabo ergonômico proporciona uma pega segura, e o gancho integrado permite apoiar o passador em recipientes, otimizando o espaço e a segurança na bancada de preparação.

Qual o material de fabrico deste passador chinês?

Este passador chinês é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso profissional.

Quais as dimensões exatas do passador?

O passador tem um diâmetro de 23.2 cm, com uma largura total de 44 cm, profundidade de 23 cm e altura de 24 cm.

É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e design funcional tornam-no ideal para o uso intensivo e contínuo exigido em cozinhas profissionais.

Como se limpa e mantém este passador?

A limpeza é simples, pode ser lavado à mão com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável facilita a higiene.

Pode ser usado para peneirar farinha ou outros ingredientes secos?

Sim, as perfurações pequenas e uniformes são eficazes tanto para líquidos como para ingredientes secos, como farinha, açúcar em pó ou cacau.