

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

Escumadeira Aranha Inox 18 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP941018	Modelo:	P941018
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661941181

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P941018
EAN	8421661941181
Material	Madeira
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira aranha profissional em aço inoxidável com 18 cm de diâmetro de cesta e cabo longo de 50 cm. Ideal para manusear alimentos em líquidos quentes com segurança.

Descricao Completa

A escumadeira aranha em aço inoxidável de 18 cm de diâmetro é uma ferramenta essencial para manusear alimentos em líquidos quentes, garantindo segurança e eficiência na cozinha profissional.

Escumadeira Aranha — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	50 cm
Diâmetro da Cesta	18 cm
Altura da Cesta	10 cm
Peso	0.29 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	10 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para fritadeiras, tachos e panelas de grande volume em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas e pastelarias com confeitão.

Escumadeira Aranha — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência em ambientes exigentes.
- Cabo longo que proporciona segurança e maior alcance ao manusear alimentos em líquidos quentes.
- Design de aranha eficaz para remover resíduos, alimentos fritos e vegetais de forma eficiente.
- Fácil de limpar e higienizar, compatível com as normas de segurança alimentar.
- Gancho integrado no cabo para arrumação conveniente e otimização do espaço na cozinha.

Qual o material desta escumadeira?

Esta escumadeira é fabricada integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

É segura para usar em óleo a altas temperaturas?

Sim, o cabo longo e a construção em aço inoxidável tornam-na segura para manusear alimentos em óleo ou outros líquidos a altas temperaturas, protegendo o utilizador.

Como se limpa e mantém a escumadeira?

A escumadeira é fácil de limpar. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, devido ao seu material resistente.

Qual o comprimento total da escumadeira?

O comprimento total da escumadeira, incluindo o cabo, é de 50 cm, proporcionando um alcance adequado para tachos e fritadeiras de maior dimensão.

Posso encomendar uma única unidade?

Não, este produto tem uma quantidade mínima de encomenda de 10 unidades, ideal para equipar cozinhas profissionais ou renovar stock.