

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

Espumadeira Monobloc Aço Inoxidável 14 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP302114	Modelo:	P302114
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661302142

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P302114
EAN	8421661302142
Material	Madeira
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Espumadeira profissional monobloc em aço inoxidável com 14 cm de diâmetro. Ideal para cozinhas de restaurantes, cantinas e catering. Design higiénico e durável.

Descricao Completa

Esta espumadeira monobloc de 14 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a manipulação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

Espumadeira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro da Cabaça	14 cm
Comprimento Total	52 cm
Largura da Cabaça	15 cm
Altura da Cabaça	7 cm
Peso	0.39 kg

Aplicações Profissionais

Esta espumadeira é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente útil em pastelarias com confeitaria, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering, sendo ideal para remover impurezas de caldos, frituras ou para servir alimentos cozinhados.

Espumadeira Monobloc — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** O design monobloc elimina uniões e fendas onde os alimentos se podem acumular, facilitando a limpeza e prevenindo a proliferação bacteriana.

- **Durabilidade Excepcional:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta espumadeira resiste à corrosão, deformação e uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- **Manuseamento Confortável:** O cabo longo oferece um alcance seguro e um bom apoio, protegendo o utilizador do calor e salpicos.
- **Drenagem Eficiente:** As perfurações uniformes na cabaça permitem uma drenagem rápida e eficaz de líquidos, ideal para espumar, coar ou remover alimentos de óleos e caldos.
- **Armazenamento Prático:** Equipada com um gancho na extremidade do cabo para pendurar, otimizando o espaço na cozinha.

Qual a principal vantagem do design monobloc?

O design monobloc, sem uniões ou soldaduras, elimina pontos de acumulação de resíduos alimentares, tornando a espumadeira mais higiénica e fácil de limpar, crucial para cozinhas profissionais.

Este utensílio é adequado para frituras?

Sim, a espumadeira é perfeitamente adequada para uso em frituras, permitindo remover alimentos do óleo quente de forma segura e eficiente, graças ao seu cabo longo e material resistente.

Qual o material de fabrico da espumadeira?

Esta espumadeira é fabricada integralmente em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

É fácil de limpar?

Sim, o design monobloc e o material em aço inoxidável tornam esta espumadeira extremamente fácil de limpar. Pode ser lavada à mão ou na máquina de lavar loiça profissional.

Qual o diâmetro da parte perfurada?

A parte perfurada, ou cabaça, desta espumadeira tem um diâmetro de 14 cm, proporcionando uma área de trabalho adequada para diversas tarefas de manipulação de alimentos.

?