

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



Virador de Aço Inoxidável 34 cm com Ranhuras para Drenagem

Informacoes do Produto

SKU:	PJP343000	Modelo:	P343000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661343008

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P343000
EAN	8421661343008
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Virador profissional de 34 cm em aço inoxidável, com design de uma peça e ranhuras para drenagem. Ideal para manusear alimentos quentes com higiene e segurança.

Descricao Completa

Este virador de uma peça em aço inoxidável, com 34 cm de comprimento, foi concebido para manusear alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Virador — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	34 cm
Largura da Cabeça	8 cm
Altura	4 cm
Peso	0.11 kg
Design	Uma peça
Acabamento	Acetinado
Orifício para Pendurar	Sim
Ranhuras	Sim, para drenagem
Quantidade Mínima de Encomenda	10 unidades

Aplicações Profissionais

Este virador é uma ferramenta versátil e indispensável para qualquer cozinha profissional. É ideal para virar e servir uma variedade de alimentos em restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. Perfeito para manusear peixe, carne, ovos e vegetais, permitindo a drenagem eficaz de líquidos e gorduras.

Virador — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência em ambientes de uso intensivo.
- Design de uma peça que facilita a limpeza e garante uma higiene superior, essencial em cozinhas profissionais.

- Cabo longo que mantém as mãos a uma distância segura dos alimentos quentes, aumentando a segurança do utilizador.
- Ranhuras na extremidade que permitem a drenagem eficiente de líquidos e gorduras, resultando em pratos com melhor apresentação.
- Orifício no cabo para armazenamento suspenso, otimizando o espaço na cozinha e mantendo o utensílio sempre acessível.