

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

Escumadeira de Malha Fina Aço Inoxidável 17 cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP955017	Modelo:	P955017
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661955171

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P955017
EAN	8421661955171
Material	Madeira
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira profissional de malha fina em aço inoxidável com 17 cm de diâmetro. Ideal para cozinhas profissionais, oferece drenagem rápida, durabilidade e cabo longo para segurança.

Descricao Completa

Esta escumadeira de malha fina em aço inoxidável, com 17 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a remoção eficiente de impurezas e sólidos de líquidos em cozinhas profissionais.

Escumadeira — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	57 mm
Profundidade	17 mm
Altura	10 mm
Diâmetro	170 mm
Peso	0.22 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e hotéis. É perfeita para remover espuma de caldos, branquear vegetais, coar frituras ou polvilhar sobremesas em qualquer cozinha profissional.

Escumadeira — Principais Vantagens

- Malha robusta que assegura uma drenagem rápida e eficiente.
- Construção integral em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Cabo longo que oferece excelente alcance e segurança ao manusear panelas com água ou óleo quente.

- Gancho na extremidade para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.
- Design fiável e de fácil utilização e limpeza, essencial para o ritmo de uma cozinha profissional.

Qual o material desta escumadeira?

É fabricada em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização em ambientes profissionais.

Qual o diâmetro da malha?

O diâmetro da malha é de 170 mm, ideal para coar e remover partículas finas de forma eficiente.

É adequada para uso com óleo quente?

Sim, o cabo longo e o material resistente em aço inoxidável tornam-na segura e eficaz para uso em panelas com óleo ou água quente.

Como se efetua a limpeza da escumadeira?

O design em aço inoxidável permite uma limpeza fácil e higiénica, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual a quantidade mínima para encomenda?

A quantidade mínima de encomenda para este produto é de 12 unidades, ideal para reabastecer o seu stock profissional.