

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

Peneira de Aço Inoxidável 30 cm com Malha de 2 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP350230	Modelo:	P350230
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661350068

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P350230
EAN	8421661350068
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Peneira profissional de 30 cm em aço inoxidável com malha de 2 mm, ideal para aerar e eliminar grumos em farinhas e outros ingredientes em pó. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta peneira de aço inoxidável de 30 cm de diâmetro, com malha de 2 mm, é essencial para eliminar grumos e aerar ingredientes em pó, garantindo texturas mais leves e homogêneas em qualquer preparação profissional.

Peneira — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	30 cm
Altura	8 cm
Malha	2 mm
Peso	0.35 kg

Aplicações Profissionais

Esta peneira é uma ferramenta indispensável em qualquer área de preparação, desde pastelarias e padarias que exigem texturas finas para bolos e pães, até restaurantes de cozinha tradicional, cantinas e serviços de catering que preparam molhos, sopas ou bases de farinha. É ideal para chefs, pasteleiros e cozinheiros que procuram consistência e qualidade nas suas confeções diárias.

Peneira — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável, esta peneira oferece uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais. O seu design simples facilita a utilização e a limpeza, garantindo uma higiene impecável. A malha de 2 mm é eficaz na remoção de impurezas e na aeração de ingredientes, contribuindo para resultados mais leves e homogêneos nas suas receitas.