

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

Cedazo de Aço Inoxidável Ø30cm, Malha 0.71mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP350530	Modelo:	P350530
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661350181

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P350530
EAN	8421661350181
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Cedazo profissional em aço inoxidável com 30cm de diâmetro e malha de 0.71mm. Ideal para peneirar e arejar ingredientes, garantindo preparações sem grumos.

Descricao Completa

Este cedazo de aço inoxidável com 30 cm de diâmetro e malha de 0.71mm é essencial para refinar ingredientes secos, garantindo texturas uniformes e sem grumos em qualquer cozinha profissional.

Cedazo — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Diâmetro	300 mm
Altura	80 mm
Tamanho da Malha	0.71 mm
Peso	0.32 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este cedazo é uma ferramenta indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas, e serviços de catering, onde a precisão na preparação de massas, molhos e bases é crucial.

Cedazo — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, ideal para uso intensivo. A malha fina de 0.71mm permite uma peneiração eficaz, eliminando grumos e arejando ingredientes para resultados mais leves. O design simples facilita a limpeza e manutenção, otimizando a higiene na área de preparação.

Qual o material de fabrico deste cedazo?

Este cedazo é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso profissional.

Qual o diâmetro do cedazo?

O cedazo possui um diâmetro de 300 mm, adequado para manusear diversas quantidades de ingredientes em cozinhas profissionais.

Qual o tamanho da malha?

A malha do cedazo tem uma abertura de 0.71 mm, ideal para peneirar finamente e eliminar grumos de farinhas, açúcares e outros pós.

É fácil de limpar?

Sim, o design simples e o material em aço inoxidável tornam este cedazo muito fácil de limpar e higienizar, essencial em qualquer ambiente profissional.

Qual a quantidade mínima para encomenda?

A quantidade mínima de encomenda para este cedazo é de 6 unidades.