

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Peneiro de Aço Inoxidável 34 cm com Malha Fina 0.5 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP350635	Modelo:	P350635
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661350235

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P350635
EAN	8421661350235
Material	Inox
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Peneiro profissional de 34 cm em aço inoxidável com malha fina de 0.5 mm, ideal para refinar ingredientes secos e garantir texturas perfeitas em pastelarias e cozinhas.

Descricao Completa

Este peneiro profissional de 34 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável, é essencial para refinar ingredientes secos, garantindo uma textura uniforme e sem grumos em qualquer preparação culinária.

Peneiro — Características Técnicas

Diâmetro	34 cm
Tamanho da Malha	0.5 mm (0.05 cm)
Material	Aço inoxidável
Largura	34.5 cm
Profundidade	34.5 cm
Altura	8.5 cm
Peso	0.38 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este peneiro é ideal para pastelarias, padarias e cozinhas de restaurantes que necessitam de ingredientes perfeitamente refinados. Adequado para a preparação de massas, molhos e bases em hotéis, cantinas escolares, e estabelecimentos de catering.

Peneiro — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e longevidade.
- Malha fina de 0.5 mm que garante a eliminação eficaz de grumos e aeração de pós.
- Design simples que facilita a utilização e a limpeza diária.
- Versatilidade para diversas preparações, desde farinhas a açúcares e cacau.

Qual o diâmetro deste peneiro?

Este peneiro possui um diâmetro de 34 cm, adequado para uso profissional em diversas cozinhas.

De que material é feito o peneiro?

O peneiro é fabricado em aço inoxidável, um material resistente e higiénico, ideal para o contacto com alimentos.

Qual o tamanho da malha?

A malha do peneiro tem um tamanho de 0.5 mm (0.05 cm), permitindo um peneiramento fino e eficaz.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para refinar farinhas, açúcar em pó, cacau e outros ingredientes secos, evitando grumos e arejando os produtos para resultados mais leves.

É fácil de limpar?

Sim, o design simples e o material em aço inoxidável tornam este peneiro muito fácil de limpar e manter, garantindo a higiene na sua cozinha.