

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

Peneira de Farinha Aço Inoxidável 37x27 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP945037	Modelo:	P945037
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661945370

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P945037
EAN	8421661945370
Material	Inox

Descricao Resumida

Recipiente de farinha em aço inoxidável com peneira integrada, ideal para cozinhas profissionais. Garante farinha sem grumos e uma textura uniforme para todas as suas preparações.

Descricao Completa

Este recipiente de farinha em aço inoxidável, com peneira integrada, é uma ferramenta robusta para cozinhas profissionais. Peneira a farinha de forma eficiente, eliminando grumos e garantindo uma textura uniforme.

Peneira de Farinha — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Largura	370 mm
Profundidade	270 mm
Altura	190 mm
Peso	2.72 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes com produção de massas frescas, pizzarias e cozinhas de hotéis. Adequado para cantinas escolares e empresariais que necessitam de farinha perfeitamente peneirada para pão, bolos, massas e outros produtos de confeitaria.

Peneira de Farinha — Principais Vantagens

- Eliminação eficaz de grumos para massas e molhos mais suaves.
- Construção em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Superfícies lisas que facilitam a limpeza e manutenção.
- Design prático que permite peneirar e armazenar a farinha no mesmo recipiente.
- Otimiza o processo de preparação, poupando tempo e esforço.

Qual a capacidade deste recipiente de farinha?

A capacidade exata não é especificada, mas as dimensões de 370x270x190 mm indicam um volume considerável, adequado para uso profissional diário na preparação de grandes quantidades de farinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável possui superfícies lisas que facilitam a limpeza e a manutenção, sendo resistente à corrosão e ideal para ambientes de cozinha profissional.

Pode ser utilizado para outros tipos de ingredientes além de farinha?

Embora otimizado para farinha, o sistema de peneira pode ser útil para outros ingredientes secos em pó, como açúcar em pó ou cacau, desde que a granulometria seja compatível com a malha da peneira.

Qual a durabilidade do material?

O aço inoxidável confere uma durabilidade e longevidade elevadas ao recipiente, resistindo ao uso intensivo e às condições exigentes de uma cozinha profissional.

Este produto vem montado ou desmontado?

Este recipiente é fornecido montado e pronto a usar, não requerendo qualquer tipo de montagem adicional por parte do utilizador.