

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



Farinheiro Aço Inoxidável 505x335 mm com Crivo Integrado

Informacoes do Produto

SKU:	PJP945051	Modelo:	P945051
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661945516

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P945051
EAN	8421661945516
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Farinheiro profissional em aço inoxidável com crivo integrado, ideal para cozinhas de alta demanda. Garante farinha sem grumos e fácil limpeza. Dimensões: 505x335x180 mm.

Descricao Completa

Este farinheiro em aço inoxidável foi concebido para otimizar a preparação de farinhas em ambientes profissionais, incorporando um crivo para evitar grumos e garantir a qualidade.

harinário profissional — harineiro profissional — Farinheiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	505 mm
Profundidade	335 mm
Altura	180 mm
Peso	4.08 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	3 unidades

Farinheiro — Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, pizzarias, e cozinhas profissionais de restaurantes e hotéis que necessitam de farinha sempre pronta e sem grumos. Adequado para cantinas, churrasqueiras e estabelecimentos de catering com alta produção.

Farinheiro — Principais Vantagens

Crivo integrado para farinha sem grumos, otimizando a textura e a qualidade das preparações. Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene. Superfícies lisas que facilitam a limpeza e manutenção diária. Design eficiente para armazenamento e uso contínuo.

Para que serve o crivo integrado neste farinheiro?

O crivo integrado garante que a farinha é peneirada e fica livre de grumos, essencial para obter massas e molhos com a textura desejada em qualquer cozinha profissional.

Qual o material de construção e as suas vantagens?

Este farinheiro é fabricado em aço inoxidável, um material que assegura elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, cumprindo as exigências de ambientes profissionais.

Quais as dimensões exatas deste farinheiro?

As dimensões deste farinheiro são 505 mm de largura, 335 mm de profundidade e 180 mm de altura, tornando-o adequado para diversas bancadas de preparação.

É fácil de limpar e manter?

Sim, as superfícies lisas em aço inoxidável deste farinheiro permitem uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Pode ser utilizado para outros ingredientes além de farinha?

Embora otimizado para farinha, este farinheiro pode ser utilizado para outros ingredientes secos que beneficiem de peneiramento, como açúcar em pó, cacau ou amido, garantindo sempre uma textura fina e sem grumos.