

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

Crivo de Aço Inoxidável 30cm com Malha Fina 0.5mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP350630	Modelo:	P350630
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661350228

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P350630
EAN	8421661350228
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Crivo profissional de 30 cm em aço inoxidável com malha de 0.5 mm, ideal para aerar farinhas e eliminar grumos, garantindo preparações culinárias de qualidade.

Descricao Completa

Este crivo de aço inoxidável, com 30 cm de diâmetro e malha fina de 0.5 mm, é essencial para eliminar grumos e aerar ingredientes secos, garantindo texturas leves e uniformes em preparações culinárias.

Peneira Pastelaria Inox — Crivo — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	29 cm
Profundidade	29 cm
Altura	8 cm
Diâmetro	30 cm
Peso	0.33 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este crivo é um utensílio indispensável em qualquer área de preparação profissional, desde pastelarias e padarias que necessitam de farinhas aeradas e sem grumos, a restaurantes, cantinas escolares ou empresariais que preparam molhos, purés ou sopas. É igualmente útil em cozinhas de hotelaria e serviços de catering para garantir a consistência e qualidade dos ingredientes em diversas receitas.

Crivo de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável robusto, garante uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** O material liso e não poroso do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Resultados Consistentes:** A malha fina de 0.5 mm assegura a eliminação eficaz de grumos e a aeração uniforme de ingredientes secos, contribuindo para a qualidade final das preparações.
- **Versatilidade:** Ideal para farinhas, açúcar em pó, cacau, especiarias e outros ingredientes secos, bem como para coar líquidos finos.
- **Design Prático:** O seu design simples e funcional torna-o fácil de manusear e armazenar em qualquer cozinha profissional.