

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Escumadeira Profissional Aço Inoxidável 15 cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP941015	Modelo:	P941015
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661941150

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P941015
EAN	8421661941150
Material	Madeira
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira profissional de 15 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável para alta durabilidade. Ideal para remover alimentos de líquidos quentes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta escumadeira profissional de 15 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável, é uma ferramenta robusta e essencial para a manipulação de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Escumadeira Aço Inoxidável — Escumadeira — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	48 cm
Profundidade	16 cm
Altura	9 cm
Diâmetro	15 cm
Peso	0.26 kg

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. É perfeita para fritadeiras em snack-bares, hamburgarias e roulotes, na remoção de alimentos de caldos e sopas em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, ou em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa. A sua robustez também a torna adequada para o serviço de catering e hotelaria, onde a eficiência e durabilidade são cruciais.

Escumadeira Aço Inoxidável — Principais Vantagens

Os arames fortes desta escumadeira permitem manusear alimentos pesados com segurança. O aço inoxidável confere uma durabilidade e longevidade impressionantes, resistindo ao uso contínuo e à corrosão. O cabo longo oferece um alcance significativo e alavancagem, o que é particularmente benéfico ao remover alimentos de óleo e outros líquidos quentes, minimizando o risco de

queimaduras. Um gancho na extremidade do cabo permite um armazenamento suspenso conveniente, e o design fiável é fácil de usar e limpar.

Qual o material desta escumadeira e a sua durabilidade?

É fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade excecional e facilidade de limpeza para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta escumadeira é adequada para fritadeiras?

Sim, o seu diâmetro de 15 cm e a construção robusta tornam-na ideal para remover alimentos fritos de óleos quentes em fritadeiras de restaurantes, snack-bares e food trucks.

O cabo longo oferece segurança durante a utilização?

O cabo comprido foi desenhado para proporcionar um alcance seguro e alavancagem, protegendo o utilizador de salpicos e calor excessivo ao manusear alimentos em líquidos quentes.

Como se deve limpar e armazenar esta escumadeira?

A sua superfície lisa de aço inoxidável permite uma limpeza fácil, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça. O gancho na extremidade do cabo facilita o armazenamento suspenso.

Pode ser utilizada para além de frituras?

Sim, é versátil para diversas aplicações, como remover vegetais de água a ferver, coar caldos, ou manusear massas em grandes panelas, sendo um utensílio multifuncional para qualquer cozinha.