

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

Peneira de Aço Inoxidável 34 cm com Malha 0,85 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP350435	Modelo:	P350435
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661350150

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P350435
EAN	8421661350150
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Peneira profissional de 34 cm em aço inoxidável, com malha fina de 0,85 mm, ideal para farinhas e pós na pastelaria e cozinha. Essencial para eliminar grumos e aerar ingredientes.

Descricao Completa

Esta peneira profissional de 34 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável, é essencial para eliminar grumos e aerar ingredientes em pó, garantindo texturas leves e uniformes em preparações de pastelaria e cozinha.

peneira pastelaria — Peneira — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	34 cm
Altura	8 cm
Malha	0,85 mm
Peso	0,4 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta peneira é uma ferramenta indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas e serviços de catering. É ideal para a preparação de massas, cremes, molhos e para polvilhar ingredientes, garantindo a qualidade e consistência desejadas em qualquer produção.

Peneira — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável confere a esta peneira uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, tornando-a adequada para uso intensivo em ambientes profissionais. O seu design simples facilita a utilização e a limpeza, contribuindo para a higiene e eficiência na área de preparação de alimentos. Garante resultados consistentes na eliminação de grumos e na aeração de

pós.

Qual o diâmetro desta peneira?

Esta peneira profissional tem um diâmetro de 34 cm, ideal para manusear volumes consideráveis de ingredientes.

De que material é feita a peneira?

A peneira é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e higiene para uso profissional.

Qual o tamanho da malha?

A malha desta peneira é de 0,85 mm, ideal para reter grumos e impurezas, ao mesmo tempo que permite a passagem de pós finos para uma textura suave.

É fácil de limpar?

Sim, o design simples e o material em aço inoxidável tornam esta peneira muito fácil de limpar, garantindo a máxima higiene na sua cozinha.

Para que tipo de preparações é mais indicada?

É particularmente indicada para peneirar farinhas, açúcar em pó, cacau, e para aerar outros ingredientes secos em pastelaria e cozinha profissional.