

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



Hotelequip.pt

Peneira de Pastelaria Aço Inoxidável Ø34cm Malha 0,3mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP350735	Modelo:	P350735
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661350273

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P350735
EAN	8421661350273
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Peneira profissional de Ø34 cm em aço inoxidável com malha de 0,3 mm, ideal para eliminar grumos e aerar ingredientes em pastelaria e padaria. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta peneira profissional de Ø34 cm, fabricada em aço inoxidável, é essencial para refinar ingredientes secos, garantindo texturas uniformes e sem grumos em preparações de pastelaria e padaria.

Peneira Pastelaria Profissional — peneira profissional — Peneira de Pastelaria — Características Técnicas

Diâmetro	34 cm
Malha	0,3 mm
Material	Aço Inoxidável
Largura	35 cm
Profundidade	35 cm
Altura	5 cm
Peso	0,41 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com secção de sobremesas, cantinas e empresas de catering. Perfeita para chefs pasteleiros e cozinheiros que necessitam de precisão na preparação de massas, cremes e coberturas, garantindo a eliminação de grumos e a aeração de farinhas, açúcares e outros pós.

Peneira de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.

- Malha fina de 0,3 mm que assegura uma peneiração eficaz, removendo grumos e aerando ingredientes.
- Design simples e funcional, fácil de manusear e limpar, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- Essencial para obter texturas leves e uniformes em produtos de pastelaria e padaria.

Qual a principal função desta peneira na pastelaria?

A principal função é eliminar grumos e aerar ingredientes secos como farinha, açúcar em pó ou cacau, resultando em preparações mais leves e com textura uniforme.

Qual o diâmetro e a finura da malha desta peneira?

Esta peneira tem um diâmetro de 34 cm e uma malha muito fina de 0,3 mm, ideal para um peneiramento preciso.

De que material é feita esta peneira e quais as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável, o que lhe confere elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para uso profissional.

É fácil de limpar?

Sim, o seu design simples e o material em aço inoxidável tornam-na muito fácil de limpar, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta peneira?

É indicada para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija precisão na preparação de produtos de pastelaria e panificação.