

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 Aço Inoxidável 30 cm Malha Fina 0,85 mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP350430	Modelo:	P350430
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661350143

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P350430
EAN	8421661350143
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Peneira profissional de 30 cm em aço inoxidável com malha fina de 0,85 mm, ideal para aerar e remover grumos em ingredientes de pastelaria.

Descricao Completa

Esta peneira de 30 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável, é essencial para eliminar grumos e aerar ingredientes em pó, garantindo texturas mais leves e homogêneas em preparações de pastelaria.

Peneira de Aço Inoxidável 30cm — Peneira — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	30 cm
Altura	8 cm
Tamanho da Malha	0,85 mm
Peso	0,32 kg

Aplicações Profissionais

Esta peneira é uma ferramenta indispensável em qualquer área de preparação de pastelaria profissional. É ideal para padarias, pastelarias, restaurantes com confeitaria própria, hotéis, serviços de catering e cantinas que necessitam de precisão na preparação de massas, cremes e coberturas. Garante a qualidade e consistência dos seus produtos finais.

Peneira — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Malha fina de 0,85 mm que assegura a eliminação eficaz de grumos e a aeração de ingredientes.
- Design simples e funcional que facilita a utilização e a limpeza diária.
- Contribui para a obtenção de texturas mais leves e homogêneas em todas as preparações.
- Adequada para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.