

# 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

## Alguidar Semiesférico Inox 7.6L - 35 cm Diâmetro

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ47938 | Modelo: | 47938         |
| Marca: | Pujadas | EAN:    | 8421661101424 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | 47938         |
| EAN            | 8421661101424 |
| Capacidade (L) | 7-10 L        |
| Material       | Inox          |
| Cor            | Metálico      |

Diâmetro

31–40 cm

## Descrição Resumida

Alguidar semiesférico profissional em aço inoxidável com 7.6 litros de capacidade e 35 cm de diâmetro. Ideal para misturar, preparar e armazenar alimentos em cozinhas de produção.

## Descrição Completa

Este alguidar semiesférico em aço inoxidável de 7.6 litros é uma ferramenta versátil e durável, essencial para a preparação de diversas receitas em cozinhas profissionais.

### Alguidar Inox — Características Técnicas

|            |                |
|------------|----------------|
| Material   | Aço inoxidável |
| Cor        | Metálico       |
| Altura     | 11.4 cm        |
| Diâmetro   | 35 cm          |
| Capacidade | 7.6 L          |

### Aplicações Profissionais

Este alguidar é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias, hotéis e serviços de catering. É perfeito para misturar ingredientes, preparar massas, saladas, molhos ou para armazenar alimentos de forma higiénica e eficiente.

### Alguidar Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.
- Superfície interior lisa que facilita a libertação de preparações e simplifica a limpeza.
- Design semiesférico otimizado para misturar e bater ingredientes de forma eficaz.

- Material higiénico e seguro para contacto com diversos tipos de alimentos.
- Versatilidade para múltiplas tarefas na cozinha, desde a preparação à conservação.