

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

Escumadeira Monobloco Aço Inoxidável 16 cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP302216	Modelo:	P302216
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661302265

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P302216
EAN	8421661302265
Material	Madeira
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Escumadeira monobloco de 16 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais, garante higiene e durabilidade. Fácil de limpar e armazenar.

Descricao Completa

Esta escumadeira monobloco de 16 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a manipulação de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo higiene e durabilidade.

Escumadeira — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	56 cm
Profundidade	16 cm
Altura	12 cm
Diâmetro	16 cm
Peso	0.34 kg

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e qualquer cozinha profissional que exija a remoção eficiente de espuma, gordura ou alimentos líquidos. A sua construção robusta adapta-se ao uso intensivo diário.

Escumadeira — Principais Vantagens

- O design monobloco elimina pontos de acumulação de alimentos, facilitando a limpeza e garantindo a máxima higiene.
- Fabricada em aço inoxidável, oferece resistência superior à corrosão e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

- As perfurações uniformes permitem uma remoção eficiente de impurezas, sem desperdício de produto.
- O cabo longo proporciona um alcance adequado e um manuseamento confortável, reduzindo a fadiga do utilizador.
- Equipada com um gancho na extremidade, permite um armazenamento prático e suspenso, otimizando o espaço na cozinha.

Qual a principal vantagem do design monobloco desta escumadeira?

O design monobloco elimina juntas e fendas onde os alimentos poderiam acumular-se, facilitando significativamente a limpeza e garantindo uma higiene superior, essencial em qualquer cozinha profissional.

De que material é feita e quais os benefícios?

É fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de manutenção, características cruciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual o diâmetro da parte perfurada da escumadeira?

A escumadeira possui um diâmetro de 16 cm, um tamanho versátil para diversas tarefas de remoção e escoamento em panelas e recipientes de diferentes dimensões.

É adequada para que tipo de cozinhas?

Esta escumadeira é projetada para o ambiente profissional, sendo ideal para restaurantes, snack-bares, cantinas, pastelarias e qualquer estabelecimento que necessite de um utensílio robusto e higiénico para a preparação de alimentos.

Como posso armazenar esta escumadeira de forma eficiente?

A escumadeira inclui um gancho na extremidade do cabo, permitindo que seja pendurada facilmente. Esta característica ajuda a otimizar o espaço de armazenamento na cozinha e a manter o utensílio sempre acessível.

?