

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Peneira para Farinha Aço Inoxidável 358mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE639320	Modelo:	639320
Marca:	HENDI	EAN:	8711369639320

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	639320

EAN

8711369639320

Descrição Resumida

Peneira profissional em aço inoxidável com 358 mm de diâmetro, ideal para farinha e ingredientes secos. Malha fina, lavável na máquina e com ilhó para arrumação.

Descrição Completa

Esta peneira para farinha de 358 mm de diâmetro é fabricada em aço inoxidável robusto, garantindo durabilidade e higiene essenciais para qualquer cozinha profissional. A sua malha fina permite peneirar ingredientes secos de forma eficiente, assegurando a qualidade das suas preparações.

peneira para farinha — Peneira Aço Inoxidável Profissional — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Diâmetro	358 mm
Altura	76 mm
Peso Líquido	0,434 kg
Lavagem	Apta para máquina de lavar loiça
Armazenamento	Ilhó para pendurar

Aplicações Profissionais

Essencial para pastelarias, padarias, restaurantes com produção de massas frescas, pizzarias e qualquer cozinha que necessite de preparar bases ou molhos com ingredientes finamente peneirados. Adequada para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para hotéis e serviços de catering.

Peneira para Farinha — Principais Vantagens

- **Durabilidade:**** Construção robusta em aço inoxidável para uso intensivo e prolongado.

- **Higiene:** Material resistente à corrosão e fácil de limpar, apto para máquina de lavar loiça.
- **Eficiência:** Malha muito fina que garante um peneiramento eficaz de farinha e outros ingredientes secos.
- **Praticidade:** Equipada com um ilhó para um armazenamento conveniente e organizado na sua cozinha.
- **Versatilidade:** Ideal para diversas aplicações, desde a confeção de pastelaria fina a bases para molhos.