

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Passador de Rede Fina 28 cm Aço Inoxidável para Pastelaria

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP373028 | Modelo: | P373028 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661373289 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P373028 |
| EAN | 8421661373289 |

Descricao Resumida

Passador de rede fina de 28 cm com aro em aço inoxidável, ideal para filtragem precisa de líquidos, polvilhar e peneirar ingredientes em pastelaria e cozinha.

Descricao Completa

Este passador de rede fina de 28 cm, com aro em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para a filtragem e peneiração precisa em pastelaria e cozinha profissional.

peneira de tecido 28 cm — Passador de Rede Fina — Características Técnicas

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Material | Aço inoxidável e Algodão |
| Cor | Metálico |
| Diâmetro | 28 cm |
| Largura | 29 cm |
| Profundidade | 29 cm |
| Altura | 3.5 cm |
| Peso | 0.19 kg |

Aplicações Profissionais

Este passador é indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes com secção de sobremesas, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. É ideal para coar molhos, purés, cremes, polvilhar açúcar em pó ou cacau, e peneirar farinhas ou outros ingredientes secos, garantindo texturas perfeitas.

Passador de Rede Fina — Principais Vantagens

A rede de pano fina e resistente permite uma filtragem e peneiração de alta precisão, essencial para preparações delicadas. O aro em aço inoxidável confere durabilidade e resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo. O design simples facilita a limpeza e a manutenção da higiene, crucial em qualquer cozinha profissional. A sua versatilidade torna-o apto para diversas tarefas, desde coar líquidos a polvilhar ingredientes secos.

Para que tipo de preparações é mais adequado este passador?

Este passador é ideal para preparações que exigem alta precisão, como coar caldos, molhos finos, purés, cremes, e para polvilhar ingredientes secos como açúcar em pó ou cacau em pastelaria.

Qual o material da rede do passador?

A rede do passador é feita de algodão, um material que oferece uma malha fina e resistente, perfeita para uma filtragem eficaz e delicada.

Este passador é resistente e durável para uso profissional?

Sim, o aro em aço inoxidável garante uma excelente durabilidade e resistência à corrosão, tornando-o adequado para o uso intensivo e as exigências de uma cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste utensílio?

O design simples do passador facilita a limpeza. Recomenda-se lavar à mão com água morna e detergente neutro, enxaguar bem e secar completamente para evitar a acumulação de resíduos.

Pode ser utilizado para coar líquidos quentes?

Sim, o passador pode ser utilizado para coar líquidos quentes, como caldos e molhos, devido à resistência do aro em aço inoxidável e da rede de algodão.