

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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.