

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 05/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Tigela Cónica Inox 32 cm 6 Litros para Cozinha Profissional

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	PJP356032	<b>Modelo:</b>	P356032
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661356329

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P356032
<b>EAN</b>	8421661356329

### Descrição Resumida

Alguidar cónico profissional em aço inoxidável 18/10, com 32 cm de diâmetro e 6 litros de capacidade. Ideal para misturar e preparar alimentos em cozinhas de alta exigência.

## Descricao Completa

Este alguidar cónico de 32 cm em aço inoxidável, com 6 litros de capacidade, é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, otimizando a preparação e mistura de ingredientes.

### alguidar inox — tigela inox — Alguidar Cónico — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Diâmetro</b>	32 cm
<b>Altura</b>	12.5 cm
<b>Capacidade</b>	6 L
<b>Peso</b>	0.43 kg

### Aplicações Profissionais

Este alguidar é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras, a pastelarias, cantinas e food trucks. É perfeito para misturar massas, marinar carnes, preparar saladas ou guardar ingredientes em grandes volumes, adaptando-se às necessidades de chefs e cozinheiros em ambientes de alta exigência.

### Alguidar Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.
- Superfície interior lisa que facilita a raspagem de ingredientes e uma limpeza rápida e eficaz.
- Design cónico otimizado para misturar, bater e amassar com maior eficiência e menos esforço.
- Bordo superior que proporciona uma pega segura e confortável, facilitando o manuseamento e transporte.
- Versatilidade para diversas tarefas na cozinha, desde a preparação de massas a saladas e marinadas.

### Perguntas Frequentes

### **Qual o material deste alguidar?**

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, o que lhe confere grande durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de manutenção em ambientes profissionais.

### **Quais as dimensões e capacidade deste alguidar?**

Este alguidar possui um diâmetro de 32 cm e uma altura de 12.5 cm, com uma capacidade generosa de 6 litros, ideal para volumes médios a grandes de ingredientes.

### **É adequado para uso em cozinhas profissionais?**

Sim, o seu design robusto, capacidade e material de alta qualidade tornam-no perfeitamente adequado para as exigências diárias de restaurantes, cantinas, pastelarias e outros estabelecimentos de restauração.

### **Como se realiza a limpeza e manutenção deste alguidar?**

Graças ao seu acabamento liso em aço inoxidável, a limpeza é muito simples. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo sempre a máxima higiene.

### **Para que tipo de tarefas é este alguidar mais indicado?**

É extremamente versátil, sendo ideal para misturar massas, bater ovos ou cremes, marinar carnes, preparar grandes saladas, e para o armazenamento temporário de ingredientes durante o processo de confeção.