

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



Hotelequip.pt

Remo de Cozinha Aço Inoxidável 121.5 cm para Grandes Preparações

Informacoes do Produto

SKU:	PJP940120	Modelo:	P940120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661940122

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P940120
EAN	8421661940122

Descricao Resumida

Remo de cozinha profissional em aço inoxidável com 121.5 cm de comprimento total. Ideal para misturar grandes volumes de alimentos em tachos e panelas de grande

capacidade.

Descrição Completa

Este remo de cozinha em aço inoxidável, com 121.5 cm de comprimento, é uma ferramenta robusta e essencial para a mistura eficiente de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais e industriais.

Remo de Cozinha Profissional — Remo de Cozinha — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	121.5 cm
Largura da Pá	12 cm
Espessura da Pá	3 cm
Peso	0.96 kg

Aplicações Profissionais

Este remo é ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering, hotéis com produção em grande escala e cozinhas industriais que necessitam de misturar grandes quantidades de ingredientes em tachos e panelas de grande volume. Adequado para a confeção de sopas, guisados, molhos e outros pratos que exigem agitação constante.

Remo de Cozinha — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Comprimento de 121.5 cm que proporciona um alcance superior para tachos e panelas profundas.
- Design ergonómico que facilita a mistura eficiente de grandes volumes de alimentos.
- Superfície lisa que permite uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as normas de higiene.
- Resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais.

Qual o material deste remo de cozinha?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização em cozinhas profissionais.

Qual o comprimento total deste remo?

O remo tem um comprimento total de 121.5 cm, ideal para alcançar o fundo de tachos e panelas de grande dimensão, facilitando a mistura uniforme.

Este remo é adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o seu design robusto e a construção em aço inoxidável tornam-no perfeitamente adequado para o uso diário e intensivo em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza deste utensílio?

A superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza fácil e higiénica. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquina de lavar louça industrial.

Para que tipo de preparações é mais indicado?

É especialmente indicado para misturar grandes volumes de sopas, molhos, guisados, massas e outros alimentos em tachos e recipientes de grande capacidade, garantindo homogeneidade.