

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.

Remo de Aço Inoxidável 91.5 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP940090	Modelo:	P940090
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661940900

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P940090
EAN	8421661940900

Descricao Resumida

Remo de cozinha profissional em aço inoxidável de 91.5 cm, ideal para misturar grandes volumes de alimentos em panelas e recipientes fundos com higiene e

durabilidade.

Descrição Completa

Este remo de aço inoxidável de 91.5 cm foi concebido para misturar grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, oferecendo durabilidade e higiene para tarefas exigentes de confeitaria.

remo de cozinha profissional — Remo de Cozinha — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Comprimento Total	91.5 cm
Largura da Pá	12 cm
Espessura da Pá	3 cm
Peso	0.8 kg

Aplicações Profissionais

Este remo é uma ferramenta essencial para cozinhas de grande volume, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras e operações de catering. É ideal para misturar sopas, guisados, molhos e outros preparados em panelas e recipientes fundos, garantindo uma mistura homogênea e eficiente.

Remo de Cozinha — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Comprimento de 91.5 cm que proporciona alcance e alavancagem para panelas e cubas de grande profundidade.
- Superfície lisa e higiênica, fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de segurança alimentar.
- Design ergonômico que facilita o manuseio, mesmo em tarefas prolongadas e exigentes.
- Versatilidade para diversas aplicações em cozinhas profissionais, desde a mistura à agitação de alimentos.

Qual o material deste remo e quais as suas vantagens?

2

Este remo é fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, sendo ideal para o ambiente exigente das cozinhas profissionais.

É adequado para panelas de grande volume e profundidade?

Sim, com um comprimento total de 91.5 cm, este remo foi especificamente concebido para proporcionar o alcance e a alavancagem necessários para misturar eficientemente em panelas, tachos e cubas de grande capacidade e profundidade.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste utensílio?

A limpeza é simples devido à superfície lisa do aço inoxidável. Pode ser lavado manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo sempre uma secagem completa para evitar manchas.

Pode ser utilizado com alimentos ácidos ou salgados?

Sim, o aço inoxidável é altamente resistente à corrosão, tornando este remo adequado para o contacto com uma vasta gama de alimentos, incluindo aqueles com pH ácido ou elevado teor de sal, sem comprometer a sua integridade ou a segurança alimentar.

Qual a durabilidade esperada deste remo em ambiente profissional?

Devido à sua construção robusta em aço inoxidável, este remo é projetado para uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional, suportando o uso diário intenso e as condições de lavagem frequentes sem deformar ou corroer.