

# 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

## Alguidar de Mistura Aço Inoxidável 10L com Pega 35cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP306035	<b>Modelo:</b>	P306035
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661306355

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P306035
<b>EAN</b>	8421661306355

### Descricao Resumida

Alguidar profissional de 10 litros em aço inoxidável 18/10, com 35 cm de diâmetro e pega única. Ideal para misturar e preparar alimentos com higiene e durabilidade.

## Descrição Completa

Este alguidar de mistura profissional, fabricado em aço inoxidável 18/10, oferece uma capacidade de 10 litros e um diâmetro de 35 cm, sendo ideal para diversas tarefas de preparação em cozinhas de alta exigência.

### Tigela Inox Profissional — Alguidar — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Capacidade</b>	10 L
<b>Diâmetro</b>	35 cm
<b>Altura</b>	18 cm
<b>Peso</b>	1.33 kg
<b>Tipo de Pega</b>	1 pega
<b>Base</b>	Plana
<b>Interior</b>	Liso

### Aplicações Profissionais

Essencial para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e até food trucks, onde a versatilidade e a higiene são cruciais para a preparação de grandes volumes de alimentos.

### Alguidar de Mistura — Principais Vantagens

- Durabilidade superior do aço inoxidável 18/10, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- Base plana que assegura estabilidade máxima durante a mistura e preparação de ingredientes.
- Interior liso que facilita a limpeza e manutenção, promovendo a higiene alimentar.
- Pega única ergonômica para um manuseamento seguro e confortável, mesmo com o alguidar cheio.
- Versatilidade para diversas aplicações, desde misturar massas a marinar carnes ou guardar ingredientes.

Qual o material e a sua durabilidade?

?

Fabricado em aço inoxidável 18/10, este alguidar garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e higiene, sendo adequado para uso profissional intensivo.

#### **Qual a capacidade e as dimensões deste alguidar?**

Possui uma capacidade de 10 litros, com um diâmetro de 35 cm e uma altura de 18 cm, oferecendo espaço amplo para diversas preparações.

#### **Como se efetua a limpeza e manutenção?**

O interior liso do alguidar permite uma limpeza rápida e eficaz, podendo ser lavado manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.

#### **É adequado para que tipo de preparações em cozinha profissional?**

É ideal para misturar massas, saladas, marinar alimentos, preparar molhos ou simplesmente armazenar ingredientes, adaptando-se a uma vasta gama de necessidades culinárias.

#### **A base garante estabilidade durante o uso?**

Sim, a base plana foi concebida para proporcionar máxima estabilidade em bancadas de trabalho, evitando deslizamentos e derrames durante as operações de mistura.