

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 Aço Inoxidável 3,5L - 25 cm Diâmetro com Duas Pegas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP307025	Modelo:	P307025
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661307253

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P307025
EAN	8421661307253

Descricao Resumida

Alguidar profissional de 3,5 litros em aço inoxidável 18/10, com 25 cm de diâmetro e fundo plano. Ideal para misturar e preparar alimentos com estabilidade e durabilidade.

Descricao Completa

Este alguidar de 3,5 litros em aço inoxidável 18/10, com 25 cm de diâmetro e fundo plano, é uma solução robusta para diversas tarefas de preparação em cozinhas profissionais.

alguidar de fundo plano — Alguidar — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	25 cm
Profundidade	25 cm
Altura	11.5 cm
Diâmetro	25 cm
Capacidade	3.5 L
Peso	0.55 kg

Aplicações Profissionais

Este alguidar é um utensílio essencial para a preparação de alimentos em qualquer cozinha profissional. É ideal para restaurantes de bairro, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hamburgarias, snack-bares e serviços de catering, onde a mistura, o batimento e o armazenamento temporário de ingredientes são tarefas diárias. A sua versatilidade torna-o adequado para diversas operações, desde a confeção de massas e molhos até à marinada de carnes e peixes.

Alguidar Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável 18/10, garante resistência à corrosão e ao desgaste, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Estabilidade Otimizada:** O fundo plano assegura que o alguidar se mantém firme na bancada, prevenindo derrames e acidentes durante a preparação.
- **Manuseamento Confortável:** Equipado com duas pegas robustas, oferece um transporte seguro e confortável, mesmo quando o alguidar está cheio.
- **Limpeza Simplificada:** O interior liso e o material de alta qualidade facilitam a limpeza rápida e eficiente, cumprindo as normas de higiene.
- **Versatilidade de Uso:** Perfeito para uma vasta gama de tarefas, desde misturar e bater a guardar ingredientes, adaptando-se às necessidades de qualquer chef ou cozinheiro.

Qual a durabilidade deste alguidar em ambiente profissional?

Fabricado em aço inoxidável 18/10, este alguidar oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo, garantindo uma longa vida útil em cozinhas profissionais.

Como é feita a limpeza e manutenção deste alguidar?

O interior liso e o material em aço inoxidável permitem uma limpeza rápida e higiénica, podendo ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Este alguidar é estável durante a utilização?

Sim, o fundo plano garante uma excelente estabilidade em qualquer superfície de trabalho, minimizando o risco de derrames acidentais durante a preparação.

Para que tipo de tarefas de cozinha é este alguidar mais adequado?

É ideal para misturar, bater, marinar e guardar ingredientes, sendo versátil para diversas operações de preparação em restaurantes, pastelarias e cantinas.

As pegas são confortáveis e seguras para o transporte?

As duas pegas robustas em formato de laço proporcionam um manuseamento confortável e seguro, facilitando o transporte do alguidar mesmo quando cheio.