

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 pegadas 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.