

# 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: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Escorredor Cónico Aço Inoxidável 45 cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP308045	<b>Modelo:</b>	P308045
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661308458

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P308045
<b>EAN</b>	8421661308458

### Descricao Resumida

Escorredor cónico profissional de 45 cm em aço inoxidável 18/10, ideal para coar e drenar alimentos com eficiência e durabilidade em cozinhas.

## Descricao Completa

Este escorredor cónico de 45 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável 18/10, é uma ferramenta essencial para a drenagem e coagem de alimentos em qualquer cozinha profissional, garantindo robustez e higiene.

### Escorredor Inox Profissional — colador cónico — Escorredor Cónico — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Diâmetro</b>	45 cm
<b>Largura</b>	52 cm
<b>Profundidade</b>	46 cm
<b>Altura</b>	25 cm
<b>Peso</b>	2.23 kg

### Aplicações Profissionais

Este escorredor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e hotéis, onde a eficiência na preparação de alimentos e a higiene são cruciais para o dia a dia.

### Escorredor Cónico — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 que garante durabilidade e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- Perforações finas que permitem uma drenagem rápida e eficaz de líquidos, evitando a perda de alimentos sólidos.
- Base estável e pegas ergonómicas que oferecem segurança e conforto no manuseamento, mesmo com grandes volumes.
- Versatilidade para coar, escorrer e tamisar diversos ingredientes, desde massas e vegetais a caldos e molhos.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para os mais altos padrões de higiene na cozinha profissional.

**Qual o material de fabrico deste escorredor cónico?**

Este escorredor é fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência em ambientes profissionais.

#### **Quais as dimensões principais do escorredor?**

O escorredor possui um diâmetro de 45 cm, com uma largura total de 52 cm, profundidade de 46 cm e altura de 25 cm.

#### **É adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 torna-o perfeitamente adequado para a alta demanda e uso contínuo em cozinhas profissionais.

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

A limpeza é simples e rápida. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, devido ao seu material resistente.

#### **Para que tipo de alimentos é mais indicado este escorredor?**

É versátil para escorrer massas, vegetais cozidos, lavar frutas, coar caldos e molhos, ou tamisar ingredientes secos em qualquer fase da preparação.