

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

Escumadeira de Arame Aço Inoxidável 12 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP315012	Modelo:	P315012
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661315128

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P315012
EAN	8421661315128

Descricao Resumida

Escumadeira de arame em aço inoxidável com 12 cm de diâmetro, ideal para cozinhas profissionais. Cabo longo e malha fina para escoamento rápido e seguro. Durável e fácil

de limpar.

Descricao Completa

Esta escumadeira de arame em aço inoxidável, com 12 cm de diâmetro, é uma ferramenta essencial para a manipulação de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design robusto garante durabilidade e eficiência no escoamento de líquidos.

Escumadeira de Arame — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	44 cm
Diâmetro da Cesta	12 cm
Profundidade da Cesta	10 cm
Peso	0.18 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Esta escumadeira é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É perfeita para remover impurezas de caldos, frituras ou para servir alimentos cozinhados em líquidos, como massas ou legumes, em qualquer cozinha profissional.

Escumadeira — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para elevada durabilidade e longevidade em ambientes exigentes.
- Malha fina que permite um escoamento rápido e eficiente de líquidos, retendo apenas os sólidos.
- Cabo longo que oferece alcance e manuseamento seguro, protegendo o utilizador do calor.

- Gancho integrado na extremidade do cabo para arrumação suspensa, otimizando o espaço na cozinha.
- Design elegante e superfície lisa que facilitam a limpeza e manutenção da higiene.

Qual o material desta escumadeira?

É fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual o diâmetro da cesta da escumadeira?

A cesta da escumadeira tem um diâmetro de 12 cm, ideal para manusear porções médias de alimentos.

Esta escumadeira é fácil de limpar?

Sim, o design em aço inoxidável e a superfície lisa tornam a limpeza muito simples, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Posso usar esta escumadeira para frituras?

Sim, a malha fina é excelente para remover resíduos ou alimentos fritos de óleos quentes, garantindo um escoamento eficaz do excesso de gordura.

Qual a quantidade mínima para encomenda?

A quantidade mínima de encomenda para este produto é de 12 unidades, ideal para equipar a sua cozinha profissional de forma eficiente.