

# 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

## Farinheiro Aço Inoxidável 505x335 mm com Crivo Integrado

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP945051	<b>Modelo:</b>	P945051
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661945516

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P945051
<b>EAN</b>	8421661945516

### Descricao Resumida

Farinheiro profissional em aço inoxidável com crivo integrado, ideal para cozinhas de alta demanda. Garante farinha sem grumos e fácil limpeza. Dimensões: 505x335x180 mm.

## Descricao Completa

Este farinheiro em aço inoxidável foi concebido para otimizar a preparação de farinhas em ambientes profissionais, incorporando um crivo para evitar grumos e garantir a qualidade.

### harinário profissional — harineiro profissional — Farinheiro — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	505 mm
Profundidade	335 mm
Altura	180 mm
Peso	4.08 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	3 unidades

### Farinheiro — Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, pizzarias, e cozinhas profissionais de restaurantes e hotéis que necessitam de farinha sempre pronta e sem grumos. Adequado para cantinas, churrasqueiras e estabelecimentos de catering com alta produção.

### Farinheiro — Principais Vantagens

Crivo integrado para farinha sem grumos, otimizando a textura e a qualidade das preparações. Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene. Superfícies lisas que facilitam a limpeza e manutenção diária. Design eficiente para armazenamento e uso contínuo.

### **Para que serve o crivo integrado neste farinheiro?**

O crivo integrado garante que a farinha é peneirada e fica livre de grumos, essencial para obter massas e molhos com a textura desejada em qualquer cozinha profissional.

### **Qual o material de construção e as suas vantagens?**

Este farinheiro é fabricado em aço inoxidável, um material que assegura elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, cumprindo as exigências de ambientes profissionais.

### **Quais as dimensões exatas deste farinheiro?**

As dimensões deste farinheiro são 505 mm de largura, 335 mm de profundidade e 180 mm de altura, tornando-o adequado para diversas bancadas de preparação.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, as superfícies lisas em aço inoxidável deste farinheiro permitem uma limpeza rápida e eficaz, essencial para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

### **Pode ser utilizado para outros ingredientes além de farinha?**

Embora otimizado para farinha, este farinheiro pode ser utilizado para outros ingredientes secos que beneficiem de peneiramento, como açúcar em pó, cacau ou amido, garantindo sempre uma textura fina e sem grumos.