

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Peneira de Pastelaria Aço Inoxidável Ø34cm Malha 0,3mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP350735	Modelo:	P350735
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661350273

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P350735
EAN	8421661350273

Descricao Resumida

Peneira profissional de Ø34 cm em aço inoxidável com malha de 0,3 mm, ideal para eliminar grumos e aerar ingredientes em pastelaria e padaria. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta peneira profissional de Ø34 cm, fabricada em aço inoxidável, é essencial para refinar ingredientes secos, garantindo texturas uniformes e sem grumos em preparações de pastelaria e padaria.

Peneira Pastelaria Profissional — peneira profissional — Peneira de Pastelaria — Características Técnicas

Diâmetro	34 cm
Malha	0,3 mm
Material	Aço Inoxidável
Largura	35 cm
Profundidade	35 cm
Altura	5 cm
Peso	0,41 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes com secção de sobremesas, cantinas e empresas de catering. Perfeita para chefs pasteleiros e cozinheiros que necessitam de precisão na preparação de massas, cremes e coberturas, garantindo a eliminação de grumos e a aeração de farinhas, açúcares e outros pós.

Peneira de Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.

- Malha fina de 0,3 mm que assegura uma peneiração eficaz, removendo grumos e aerando ingredientes.
- Design simples e funcional, fácil de manusear e limpar, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- Essencial para obter texturas leves e uniformes em produtos de pastelaria e padaria.

Qual a principal função desta peneira na pastelaria?

A principal função é eliminar grumos e aerar ingredientes secos como farinha, açúcar em pó ou cacau, resultando em preparações mais leves e com textura uniforme.

Qual o diâmetro e a finura da malha desta peneira?

Esta peneira tem um diâmetro de 34 cm e uma malha muito fina de 0,3 mm, ideal para um peneiramento preciso.

De que material é feita esta peneira e quais as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável, o que lhe confere elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para uso profissional.

É fácil de limpar?

Sim, o seu design simples e o material em aço inoxidável tornam-na muito fácil de limpar, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta peneira?

É indicada para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija precisão na preparação de produtos de pastelaria e panificação.