

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Porta-molhos Inox 3 Taças 200ml para Buffet e Catering

Informacoes do Produto

SKU:	PJP623003	Modelo:	P623003
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661623032

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P623003
EAN	8421661623032
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de porta-molhos em aço inoxidável com três taças de 200 ml cada, ideal para buffet. Inclui base robusta e alça de transporte para serviço prático e elegante.

Descricao Completa

Este conjunto de porta-molhos em aço inoxidável, com três taças de 200 ml cada, é ideal para a apresentação elegante e funcional de molhos ou aperitivos em buffets e eventos. A sua construção robusta e design combinam durabilidade com uma estética profissional.

conjunto 3 sal molheira inox — conjunto porta molhos inox — Porta-molhos —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável (acabamento espelho e acetinado)
Capacidade por Taça	200 ml
Número de Taças	3
Largura	200 mm
Profundidade	200 mm
Altura	180 mm
Peso	0.63 kg

Aplicações Profissionais

Este porta-molhos é uma solução versátil para diversos estabelecimentos, incluindo hotéis, restaurantes com serviço de buffet, empresas de catering, cantinas e espaços de eventos. É ideal para apresentar uma variedade de molhos, temperos, azeitonas ou pequenos aperitivos de forma organizada e acessível aos clientes.

Porta-molhos — Principais Vantagens

O design em aço inoxidável com acabamento espelho e acetinado confere um aspeto sofisticado, enquanto a sua construção robusta garante durabilidade e resistência ao uso intensivo. A alça de transporte facilita a movimentação do conjunto, permitindo que seja posicionado onde for mais conveniente. As taças largas asseguram um acesso fácil aos conteúdos, e a base estável previne derrames, mantendo a área de serviço impecável.