

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

Vaporizador de Bambu Redondo 13 cm para Apresentação

Informacoes do Produto

SKU:	PJP100541	Modelo:	P100541
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661005418

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P100541
EAN	8421661005418
Cor	Castanho
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Bambu

Descricao Resumida

Vaporizador de bambu redondo de 13 cm, ideal para apresentação individual de iguarias em buffets e mesas de serviço. Material natural e sustentável para um toque autêntico.

Descricao Completa

Este vaporizador de bambu redondo de 13 cm é ideal para a apresentação de iguarias em buffets e mesas de serviço. Fabricado em bambu natural, confere um toque autêntico e ecológico à sua mesa.

vaporera de bambu 13 cm — Vaporizador Bambu — Características Técnicas

Material	Bambu
Cor	Bambu
Largura	13 cm
Profundidade	13 cm
Altura	5.5 cm
Diâmetro	13 cm
Peso	0.09 kg
Unidades por embalagem	224

Aplicações Profissionais

Este vaporizador de bambu é perfeito para a apresentação individual de dim sum, legumes cozidos a vapor, ou outras pequenas porções em restaurantes de cozinha asiática, buffets de hotéis, serviços de catering, e até em pastelarias com oferta de brunch. A sua dimensão compacta torna-o versátil para tascas modernas e snack-bares que procuram um toque diferenciador na apresentação.

Vaporizador Bambu — Principais Vantagens

- Material natural e sustentável.
- Ideal para apresentação individual de porções.

- Leve e fácil de manusear.
- Adiciona um toque estético e autêntico à mesa.
- Versátil para diversos tipos de cozinha e estabelecimentos.

Este vaporizador de bambu pode ser usado para cozinhar ou apenas para apresentação?

Este artigo é primariamente concebido para a apresentação de alimentos, conferindo um toque estético à mesa. Embora o bambu seja um material tradicional para cozinhar a vapor, este modelo específico é otimizado para serviço de mesa.

Qual a capacidade real deste vaporizador de 13 cm?

Com um diâmetro de 13 cm e altura de 5.5 cm, é ideal para porções individuais de dim sum, legumes, ou pequenas entradas, garantindo uma apresentação cuidada e elegante.

Como devo limpar e manter o vaporizador de bambu?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e um detergente suave, secando-o imediatamente após a lavagem. Evite a imersão prolongada em água e a utilização de máquinas de lavar louça para preservar a integridade do bambu.

É possível empilhar vários vaporizadores para servir diferentes pratos?

Sim, o design permite empilhar várias unidades, o que é prático para servir diferentes tipos de iguarias ou para otimizar o espaço em buffets e mesas de serviço.

Este produto é adequado para uso intensivo em restaurantes?

Sim, o bambu natural é um material robusto para uso profissional. Com os cuidados de limpeza e manutenção adequados, este vaporizador oferece durabilidade e mantém a sua estética em ambientes de restauração.