

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

Terrina de Sopa Inox Espelho 3.5L para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP907026	Modelo:	P907026
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661907262

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P907026
EAN	8421661907262
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Diâmetro

21–30 cm

Descrição Resumida

Terrina de sopa profissional em aço inoxidável com acabamento espelhado e capacidade de 3.5 litros. Ideal para serviço de mesa em restaurantes e hotéis.

Descrição Completa

Esta terrina de sopa em aço inoxidável com acabamento espelhado, com capacidade de 3.5 litros, é ideal para servir sopas e guisados em ambientes profissionais de serviço de mesa.

tigela inox 3.5L — Tigela Inox — Terrina de Sopa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	340 mm
Profundidade	270 mm
Altura	145 mm
Diâmetro	260 mm
Capacidade	3.5 L
Peso	0.62 kg

Aplicações Profissionais

Esta terrina é um elemento essencial para o serviço de mesa em diversos estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e hospitalares, e empresas de catering para eventos. A sua capacidade de 3.5 litros é adequada para servir porções generosas de sopa, guisados ou outros pratos que exijam uma apresentação elegante e funcional.

Terrina Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fundamental para o uso intensivo em ambientes profissionais. O acabamento espelhado confere uma apresentação sofisticada à mesa, elevando a experiência do cliente. O interior liso facilita a limpeza rápida e eficiente, cumprindo os rigorosos padrões de higiene. As pegas esculpidas proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a terrina está cheia.

Como se deve realizar a manutenção e limpeza desta terrina?

A limpeza deve ser feita com detergente neutro e água morna, utilizando uma esponja macia para não danificar o acabamento espelhado. Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional. É importante secar bem após a lavagem para evitar manchas de calcário.

Esta terrina é adequada para manter a sopa quente durante o serviço?

Sim, o aço inoxidável possui boas propriedades de retenção de calor, ajudando a manter a temperatura dos alimentos por mais tempo. Para um melhor desempenho, pode ser pré-aquecida.

Qual a durabilidade esperada de uma terrina em aço inoxidável para uso profissional?

Com os devidos cuidados e manutenção, uma terrina em aço inoxidável de qualidade profissional como esta pode durar muitos anos, resistindo ao uso diário intenso e à corrosão.

Pode ser utilizada para servir outros pratos além de sopa?

Sim, a sua versatilidade permite que seja utilizada para servir uma variedade de pratos, como guisados, estufados, molhos ou até mesmo saladas de grande volume, dependendo da apresentação desejada.

Esta terrina é empilhável para facilitar a arrumação?

Devido ao seu design com pegas e base elevada, esta terrina não é idealmente empilhável de forma compacta. Recomenda-se arrumação individual para preservar o acabamento.