

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Campânula para Prato 27-27.3 cm em Aço Inoxidável Acetinado

Informacoes do Produto

SKU:	PJ62313	Modelo:	62313
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661255998

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	62313
EAN	8421661255998
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Campânula profissional em aço inoxidável com acabamento acetinado, ideal para manter a temperatura de pratos com 27.1 a 27.3 cm. Leve, empilhável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta campânula em aço inoxidável com acabamento acetinado foi concebida para manter a temperatura de pratos com 27.1 a 27.3 cm de diâmetro, ideal para serviço de sala.

Tampa Prato Inox — Campânula para Prato — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Acabamento	Acetinado
Diâmetro de Prato Compatível	27.1 - 27.3 cm
Largura	27.62 cm
Profundidade	27.62 cm
Altura	5.9 cm
Cor	Metálico

Aplicações Profissionais

Esta campânula é essencial para hotéis, restaurantes de fine dining, serviços de catering para eventos e cantinas empresariais ou hospitalares, onde a manutenção da temperatura dos alimentos e uma apresentação impecável são cruciais para a satisfação do cliente.

Campânula para Prato — Principais Vantagens

A principal vantagem desta campânula reside na sua capacidade de manter a temperatura ideal dos alimentos até ao momento de servir, garantindo a qualidade da refeição. O acabamento acetinado não só confere um aspeto profissional, como também ajuda a disfarçar pequenos sinais de desgaste. Construída em aço inoxidável, oferece durabilidade e resistência para o uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu design leve e empilhável otimiza o espaço de armazenamento, e o orifício para o dedo dobrado assegura um manuseamento confortável e seguro. É também fácil de limpar,

contribuindo para a higiene e eficiência operacional.