

# 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

## Chafing Dish Redondo Aço Inoxidável com Tapa Roll-Top

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP897500 | Modelo: | P897500       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661897501 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | P897500       |
| EAN      | 8421661897501 |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Chafing dish redondo em aço inoxidável com tampa roll-top e stand, ideal para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering. Design elegante e durável.

### Descricao Completa

Este chafing dish redondo em aço inoxidável foi concebido para manter alimentos quentes a temperaturas ideais de serviço, garantindo uma apresentação elegante e funcionalidade em ambientes profissionais. A sua construção robusta e design inteligente são essenciais para a manutenção da qualidade dos pratos.

### Chafing Dish Redondo — Chafing Dish — Características Técnicas

|              |                  |
|--------------|------------------|
| Material     | Aço inoxidável   |
| Largura      | 515 mm           |
| Profundidade | 515 mm           |
| Altura       | 485 mm           |
| Peso         | 7.27 kg          |
| Capacidade   | Não especificada |

### Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotéis, serviços de catering, restaurantes com self-service, cantinas empresariais e hospitalares, e eventos que exijam a manutenção de alimentos quentes com uma apresentação cuidada. A sua versatilidade torna-o adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional a espaços de eventos.

### Chafing Dish — Principais Vantagens

Este equipamento oferece durabilidade superior e uma distribuição de calor uniforme, assegurando que os alimentos se mantêm à temperatura ideal. A tampa roll-top, que abre até 180°, retém o calor e recicla a condensação, otimizando a qualidade dos pratos. O design elegante com stand garante estabilidade e uma apresentação intemporal em qualquer ambiente de serviço de sala.