

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Taça de Serviço Redonda Parede Dupla Aço Inox 14.4cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ46665	Modelo:	46665
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661634540

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	46665
EAN	8421661634540
Material	Inox
Cor	Metálico
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Taça de serviço redonda com parede dupla em aço inoxidável, ideal para manter alimentos quentes ou frios. Previne condensação e oferece uma apresentação elegante e profissional.

Descricao Completa

Esta taça de serviço redonda com parede dupla em aço inoxidável mantém a temperatura ideal dos alimentos, quentes ou frios, e previne a formação de condensação externa, garantindo uma apresentação impecável.

Taça Redonda Inox Dupla Parede — taça redonda aço inox — Taça de Serviço — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Construção	Parede dupla
Acabamento	Acetinado com anéis de acabamento espelhado
Diâmetro	144 mm
Altura	76 mm
Capacidade aproximada	0.71 L

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, serviço de catering, ou para apresentar saladas e acompanhamentos em restaurantes, tascas e pastelarias com serviço de mesa. Adequada para qualquer estabelecimento que valorize a apresentação e a manutenção da temperatura dos alimentos.

Taça de Serviço — Principais Vantagens

- Manutenção eficaz da temperatura de serviço de alimentos quentes ou frios.

- Prevenção da condensação externa, mantendo a área de serviço seca e limpa.
- Design elegante com acabamento acetinado e anéis espelhados para uma apresentação sofisticada.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência.
- Fácil de limpar e higienizar, adequada para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Versatilidade para servir uma vasta gama de alimentos, desde saladas a acompanhamentos quentes.