

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

Balde de Gelo Aço Inoxidável 0.75L com Disco Separador

Informacoes do Produto

SKU:	PJP312000	Modelo:	P312000
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661312004

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P312000
EAN	8421661312004
Capacidade (L)	51–200 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Balde de gelo em aço inoxidável 18/10 com 0.75L de capacidade. Inclui disco separador para drenagem de água e paredes espessas para isolamento térmico. Ideal para serviço de mesa.

Descrição Completa

Este balde de gelo em aço inoxidável 18/10 de 0.75L foi concebido com paredes espessas para manter o gelo à temperatura ideal de serviço por mais tempo, essencial para qualquer estabelecimento profissional.

cubo para gelo profissional — cubo gelo — Balde de Gelo — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	120 mm
Profundidade	110 mm
Altura	130 mm
Diâmetro	110 mm
Capacidade	0.75 L
Peso	0.28 kg
Características Adicionais	Disco separador de 110 mm, paredes espessas, pegas fixas

Aplicações Profissionais

Este balde de gelo é ideal para o serviço de mesa em restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hotéis, bares, esplanadas e estabelecimentos de catering. A sua capacidade de 0.75L é adequada para servir pequenas quantidades de gelo diretamente na mesa do cliente, garantindo que as bebidas se mantêm frescas durante a refeição ou evento.

Balde de Gelo — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Paredes espessas que proporcionam isolamento térmico, mantendo o gelo congelado por mais tempo.
- Disco separador que permite a drenagem da água de fusão, prolongando a vida útil do gelo e facilitando o serviço.
- Pegas fixas que asseguram um manuseamento seguro e estável, mesmo quando o balde está cheio.
- Acabamento elegante que se integra perfeitamente em qualquer ambiente de serviço de mesa profissional.