

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

Tabuleiro Inox com Pegas 320x180x15 mm 0.85L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP296715	Modelo:	P296715
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661296717

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P296715
EAN	8421661296717
Capacidade (L)	51–200 L
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Tabuleiro em aço inoxidável 18/10 com pegas, ideal para assar e servir. Dimensões 320x180x15 mm, capacidade 0.85L. Robusto e fácil de manusear.

Descricao Completa

Este tabuleiro em aço inoxidável 18/10 com pegas integradas é ideal para confeitão e serviço direto, garantindo durabilidade e manuseamento seguro em ambientes profissionais.

marmitta inox — llauna inox — Tabuleiro Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálica
Largura	180 mm
Profundidade	320 mm
Altura	15 mm
Capacidade	0.85 L
Peso	0.78 kg

Aplicações Profissionais

Este tabuleiro é uma solução versátil para cozinhas profissionais, adequado para assar e gratinar pequenas porções em restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, pastelarias com confeitão, cantinas e serviços de catering. A sua robustez permite o uso em fornos convencionais, fornos de convecção e até em braseiras para um toque especial.

Tabuleiro Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 assegura elevada resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo. As pegas integradas oferecem um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando o tabuleiro está quente, facilitando o transporte do forno ou brasa para o serviço. Os laterais retos permitem uma apresentação cuidada e evitam deslizamentos, ideal para servir diretamente à mesa ou em buffets.

Qual o material deste tabuleiro e a sua resistência?

É fabricado em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para o ambiente exigente de cozinhas profissionais.

Posso usar este tabuleiro no forno e na brasa?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é adequado para altas temperaturas, permitindo a utilização segura tanto em fornos convencionais e de convecção como diretamente sobre a brasa.

As pegas são seguras para manusear o tabuleiro quente?

As pegas são integradas no design do tabuleiro, proporcionando um ponto de apoio firme e seguro. Recomenda-se sempre o uso de luvas térmicas ao manusear o tabuleiro quente para evitar queimaduras.

Qual a capacidade e dimensões exatas deste tabuleiro?

O tabuleiro tem uma capacidade de 0.85 litros. As suas dimensões são 320 mm de profundidade, 180 mm de largura e 15 mm de altura, sendo compacto e versátil.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material higiénico e de fácil limpeza. Pode ser lavado à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional.