

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



Travessa Oval para Gratinados 3.5L Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ49442	Modelo:	49442
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661399685

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	49442
EAN	8421661399685
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Travessa oval de 3.5L em aço inoxidável multi-camada, ideal para servir e manter pratos gratinados quentes em buffets e eventos. Durável e elegante.

Descricao Completa

Esta travessa oval de 3.5 litros, fabricada em aço inoxidável multi-camada, é ideal para servir e manter pratos gratinados quentes em buffets ou eventos. A sua construção robusta garante durabilidade e uma apresentação elegante.

assadeira oval au gratin — Travessa Gratinados — Características Técnicas

Capacidade	3.5 L
Largura	40.6 cm
Profundidade	22.9 cm
Altura	5.1 cm
Material	Aço inoxidável multi-camada (3 camadas)
Cor	Metálico
Compatibilidade Aquecimento	Indução, Gás, Elétrico

Aplicações Profissionais

Esta travessa é ideal para buffets de hotelaria, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e hospitalares, eventos de catering e pastelarias com oferta de salgados quentes. A sua versatilidade permite manter os alimentos à temperatura ideal, garantindo uma apresentação profissional em qualquer ambiente de serviço.

Travessa Gratinados — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável de 3 camadas para durabilidade superior e resistência ao uso intensivo.
- Distribuição uniforme de calor, ideal para manter os alimentos quentes durante o serviço.
- Acabamento espelhado interior e exterior para uma apresentação sofisticada e elegante.

- Compatível com diversas fontes de aquecimento (indução, gás, elétrico) para máxima flexibilidade.
- Design com pegas suaves que facilitam o manuseamento e a remoção da travessa.

Posso usar esta travessa diretamente no forno para cozinhar?

A travessa é compatível com indução, gás e calor elétrico para aquecimento e manutenção de temperatura. Embora robusta, é otimizada para servir e manter pratos quentes, não para cozedura prolongada em forno.

É adequada para buffets self-service?

Sim, o seu design elegante e a capacidade de manter os alimentos quentes tornam-na perfeita para buffets self-service em hotéis, cantinas e eventos de catering.

Como se deve limpar esta travessa?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave para preservar o acabamento espelhado. Pode ser lavada na máquina, mas a lavagem manual prolonga a sua vida útil e brilho.

Qual a durabilidade esperada do material?

Fabricada em aço inoxidável de 3 camadas, esta travessa oferece uma durabilidade excecional, resistindo ao uso contínuo e mantendo a sua integridade e aspeto estético por muitos anos em ambientes profissionais.

Pode ser utilizada em placas de indução?

Sim, esta travessa é totalmente compatível com placas de indução, permitindo um aquecimento eficiente e uniforme para manter os seus pratos quentes durante o serviço.