

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



Contentor de Serviço Aço Inoxidável 32.4x20cm para Buffet 10.2cm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ3100340	Modelo:	3100340
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661809535

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	3100340
EAN	8421661809535
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Contentor de serviço em aço inoxidável 32.4x20x10.2cm, ideal para apresentação de alimentos e controlo de porções em buffets e catering profissional.

Descricao Completa

Concebido para elevar a apresentação de pratos e otimizar a gestão de porções em ambientes profissionais, este contentor de serviço em aço inoxidável oferece uma solução robusta e elegante. Com dimensões de 32.4x20cm e 10.2cm de profundidade, permite criar apresentações impactantes e reduzir o desperdício alimentar, sendo um aliado crucial na eficiência da cozinha.

contentor de serviço inox — Aplicações Profissionais

Este contentor é ideal para buffets de hotel que procuram consistência e sofisticação na apresentação, gestores de catering que necessitam de transporte seguro e empilhável, ou chefs de restaurantes que desejam portionar ingredientes para 'mise en place' e evitar a quebra de stock. A sua forma contribui para um serviço contínuo e eficiente em pastelarias com confeitaria, cantinas e roulotes de comida.

Contentor de Serviço em Aço Inoxidável – Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável de calibre 22, com bordos e cantos reforçados, garante uma resistência superior a mossas e impactos, prolongando a vida útil do equipamento mesmo em operações intensivas. Este material robusto facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar. Além disso, a sua capacidade de empilhamento otimiza o espaço de armazenamento na cozinha profissional, essencial para a gestão de rotação de stock.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável (Série 300, Calibre 22)
Cor	Metálico
Largura	32.4 cm

Profundidade	20 cm
Altura	10.2 cm

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico deste contentor e quais os seus benefícios?

É fabricado em aço inoxidável de série 300, calibre 22, o que confere elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização. Este material é essencial para manter as normas HACCP em cozinhas profissionais.

Este contentor é adequado para utilização em buffets quentes ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável é um material robusto e resistente a altas temperaturas, sendo perfeitamente adequado para manter alimentos quentes em buffets, vitrines aquecidas ou banhos-maria, garantindo a temperatura de serviço.

Como devo limpar este contentor para garantir a sua durabilidade e higiene?

Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. É importante enxaguar bem e secar imediatamente para evitar manchas de água e preservar o brilho do aço inoxidável.

Este contentor é empilhável para facilitar o armazenamento e transporte?

Sim, este contentor foi concebido para empilhar de forma segura e eficiente, o que otimiza significativamente o espaço de armazenamento na cozinha ou no transporte para eventos de catering, facilitando a gestão logística.

Pode ser utilizado para armazenar alimentos no frigorífico ou congelador?

O aço inoxidável é um material seguro e eficaz para o armazenamento de alimentos a baixas temperaturas, seja em frigoríficos ou congeladores. Garante a frescura e a segurança alimentar, ideal para a preparação antecipada de refeições.