

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



Travessa Oval Gratinados 6.6L Aço Inoxidável para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJ49445	Modelo:	49445
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661605502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	49445
EAN	8421661605502
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Travessa oval de 6.6L em aço inoxidável tripla camada, ideal para gratinados e serviço de buffet. Compatível com indução, gás e elétrico. Acabamento espelhado.

Descricao Completa

Esta travessa oval para gratinados de 6.6 litros, fabricada em aço inoxidável tripla camada, garante uma distribuição de calor uniforme e é compatível com indução, gás e elétrico, ideal para cozinhas profissionais.

Travessa de Serviço — Características Técnicas

Capacidade	6.6 L
Material	Aço inoxidável tripla camada
Largura	523 mm
Profundidade	229 mm
Altura	102 mm
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e estabelecimentos de catering que necessitam de um utensílio versátil para cozinhar e servir gratinados, lasanhas ou outros pratos quentes diretamente na mesa ou linha de buffet.

Travessa Oval — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável tripla camada para durabilidade superior.
- Distribuição uniforme e eficiente do calor, otimizando a confecção dos alimentos.
- Design elegante com acabamento espelhado, ideal para apresentação em buffets e serviço de mesa.
- Compatibilidade com múltiplas fontes de calor, incluindo indução, gás e elétrico.
- Pegas ergonômicas que facilitam o manuseamento e transporte.