

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

Mini Cubo Aço Inoxidável 7.5cm para Molhos e Condimentos

Informacoes do Produto

SKU:	PJP24407	Modelo:	P24407
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661244077

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P24407
EAN	8421661244077
Material	Inox
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Mini cubo de 7.5cm em aço inoxidável com acabamento espelhado e acetinado. Ideal para molhos, mantém a temperatura e oferece apresentação elegante.

Descricao Completa

Concebido para resistir ao ritmo intenso da restauração, este mini cubo em aço inoxidável oferece uma solução robusta e elegante para a apresentação de molhos e condimentos. O seu design funcional garante uma retenção térmica superior comparativamente a materiais como plástico ou melamina, crucial para a manutenção da qualidade dos seus ingredientes.

Mini Cubo Aço Inoxidável — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Acabamento Exterior	Espelhado
Acabamento Interior	Acetinado
Largura	7.5 cm
Profundidade	7.5 cm
Altura	6.5 cm
Diâmetro	7.5 cm
Peso	0.07 kg

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de snack-bar ou café com ementas de tapas, este mini cubo é ideal para servir molhos especiais, azeites aromatizados ou pequenas porções de condimentos. O Gestor de F&B de um hotel pode integrá-lo em buffets de pequeno-almoço ou estações de catering, garantindo uma apresentação uniforme e profissional. É igualmente prático para restaurantes de cozinha tradicional que procuram um toque de requinte na mise en place de acompanhamentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção de aço inoxidável para este mini cubo não só assegura uma durabilidade e resistência à corrosão superiores, cruciais em qualquer cozinha profissional, como também promove a máxima higiene, em conformidade com as normas alimentares. A sua capacidade de manter a temperatura dos conteúdos por mais tempo reflete um cuidado na qualidade do serviço. Além disso, o acabamento espelhado exterior e acetinado interior adiciona uma estética apurada, elevando a experiência do cliente sem comprometer a funcionalidade no dia a dia.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável para este mini cubo?

O aço inoxidável garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilita a manutenção da higiene, fatores essenciais em qualquer ambiente profissional de restauração. É um material neutro que não altera o sabor dos alimentos.

Pode ser utilizado em ambientes de buffet com calor ou frio?

Sim, o aço inoxidável é um material que permite uma boa retenção térmica, sendo adequado tanto para servir molhos quentes como condimentos frios em buffets, garantindo que a temperatura ideal seja mantida por mais tempo.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Absolutamente. A superfície lisa do aço inoxidável é não porosa, o que impede a acumulação de bactérias e facilita a limpeza com detergentes comuns e água, sendo ideal para cumprir as normas HACCP.

Qual a capacidade aproximada deste mini cubo??Com dimensões de 7.5cm (largura e profundidade) e 6.5cm (altura), este mini cubo tem uma capacidade reduzida, perfeita para pequenas porções individuais de molhos, azeites especiais ou condimentos.

Este mini cubo é adequado para máquinas de lavar louça profissionais?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade deste cubo é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma limpeza eficiente e rápida, essencial para o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.