

# 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 rápido  
ao produto



## Bol Semi-esférico Aço Inox 12.3L – 40cm Diâmetro

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ47943 | Modelo: | 47943         |
| Marca: | Pujadas | EAN:    | 8421661101431 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | 47943         |
| EAN            | 8421661101431 |
| Capacidade (L) | 11–15 L       |
| Material       | Inox          |
| Cor            | Metálico      |

Diâmetro

31–40 cm

### Descrição Resumida

Bol de confeitação em aço inoxidável com 12.3 litros de capacidade e 40 cm de diâmetro. Ideal para mousses e gelatinas. Durável e fácil de limpar.

### Descrição Completa

Essencial para a pastelaria profissional, o bol semi-esférico em aço inoxidável de 12.3 litros é a ferramenta ideal para a criação de mousses e gelatinas. Oferece um desenformar perfeito e um acabamento visual impecável, agilizando o seu mise en place.

#### bol semi-esférico — Características Técnicas

|            |                |
|------------|----------------|
| Material   | Aço Inoxidável |
| Cor        | Metálico       |
| Altura     | 14.2 cm        |
| Diâmetro   | 40 cm          |
| Espessura  | 0.1 cm         |
| Capacidade | 12.3 L         |

#### Aplicações Profissionais

Este bol é versátil, ideal para pastelarias que produzem sobremesas em volume, como charlottes e bavaoises. Para o Chef Executivo de um restaurante de fine dining, é um aliado na preparação de componentes de prato com formas inovadoras. Também se adapta a empresas de catering para eventos, onde a apresentação uniforme é fundamental.

#### Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este bol destaca-se pela sua durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso contínuo em ambientes de cozinha exigentes. A sua superfície interior polida facilita o desenformar de preparações delicadas, minimizando quebras e desperdício, e simplificando a limpeza para cumprir as normas HACCP.

## Perguntas Frequentes

### Qual o material e as dimensões exatas deste bol semi-esférico?

Este bol é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, com 40 cm de diâmetro, 14.2 cm de altura e uma capacidade de 12.3 litros, garantindo durabilidade e resistência.

### É adequado para que tipo de preparações culinárias?

É ideal para a elaboração de mousses, gelatinas e outras sobremesas ou pratos que requerem uma forma semi-esférica precisa, facilitando o desenformar e a apresentação impecável.

### Como garantir a limpeza e manutenção corretas do bol?

Graças à sua superfície interior lisa e ao material em aço inoxidável, a limpeza é simples. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional.

### Este bol semi-esférico pode ser utilizado em fornos ou congeladores?

O aço inoxidável permite o uso seguro em ambientes com variações de temperatura, sendo apto para refrigeração e congelação, e também pode ser utilizado em banho-maria ou fornos, conforme a preparação.

### Para que tipos de estabelecimentos profissionais é este produto recomendado?

É uma ferramenta essencial para pastelarias, restaurantes com forte aposta em sobremesas, serviços de catering e cozinhas de hotelaria que procuram otimizar a confeção e apresentação de pratos moldados.