

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

Concha de Servir 60ml com Bico e Cabo Oco em Inox

Informacoes do Produto

SKU:	PJ46907	Modelo:	46907
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661098885

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	46907
EAN	8421661098885
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Concha de servir de 60ml em aço inoxidável com acabamento espelhado, cabo oco para manuseamento confortável e bico para um despejo preciso, ideal para buffets e serviço de mesa.

Descricao Completa

Esta concha de servir de 60ml, fabricada em aço inoxidável, é ideal para o serviço de buffet e mesas de apoio, garantindo durabilidade e higiene em ambientes profissionais.

concha inox buffet — concha servir — Concha de Servir — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Altura	319 mm
Capacidade	60 ml (2 oz)

Aplicações Profissionais

Esta concha é um utensílio versátil, indispensável em qualquer ambiente de serviço de mesa ou buffet. É ideal para restaurantes com serviço self-service, hotéis com pequenos-almoços e jantares buffet, cantinas escolares e empresariais, e empresas de catering que necessitam de um despejo preciso de molhos, sopas ou outros líquidos. Também é adequada para snack-bares e roulotes que servem pratos com molhos.

Concha de Servir — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade para durabilidade e resistência à corrosão.
- Acabamento espelhado que confere uma apresentação elegante e profissional.
- Cabo oco e design equilibrado para um manuseamento confortável e seguro.
- Bico integrado que permite um despejo preciso e evita derrames e sujeidade.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- Adequada para uso contínuo em ambientes de alta exigência.