

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

Terrina Aço Inoxidável 2.5L Acabamento Espelhado

Informacoes do Produto

SKU:	PJP907024	Modelo:	P907024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661907248

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P907024
EAN	8421661907248
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Diâmetro

21–30 cm

Descrição Resumida

Terrina de 2.5L em aço inoxidável com acabamento espelhado, ideal para serviço de sopas, estufados e caril. Durável e fácil de limpar para uso profissional.

Descrição Completa

Esta terrina de 2.5 litros em aço inoxidável com acabamento espelhado é um utensílio essencial para o serviço de mesa em qualquer estabelecimento de restauração, garantindo durabilidade e uma apresentação elegante.

Terrina aço inoxidável 2.5L — Terrina — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Capacidade	2.5 L
Diâmetro	24 cm
Largura	32 cm
Profundidade	26 cm
Altura	12.5 cm
Peso	0.58 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o serviço de mesa em hotéis, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas e empresas de catering. Perfeita para apresentar sopas, estufados, caril e outros pratos que requerem manutenção de temperatura e uma apresentação cuidada ao cliente. Adequada para buffets e eventos onde a estética e a funcionalidade são cruciais.

Terrina — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para longa durabilidade.
- Acabamento espelhado que confere uma apresentação sofisticada.
- Capacidade de 2.5 litros, adequada para porções generosas.
- Pegas ergonômicas que asseguram um manuseamento confortável e seguro.
- Base elevada que protege a superfície da mesa e melhora a estética.
- Superfície lisa no interior para uma limpeza rápida e eficiente.
- Versatilidade de utilização para diversos tipos de pratos quentes.

Qual o material desta terrina e quais as suas vantagens?

Esta terrina é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o uso intensivo em ambientes profissionais.

É adequada para servir que tipo de pratos?

Com uma capacidade de 2.5 litros, esta terrina é ideal para servir sopas, cremes, estufados, caril e outros pratos quentes que necessitem de ser mantidos à temperatura e apresentados de forma elegante no serviço de mesa ou buffet.

Como se processa a limpeza e manutenção desta terrina?

Devido à sua construção em aço inoxidável e interior liso, a limpeza desta terrina é rápida e fácil. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre a higiene necessária.

Esta terrina é adequada para buffets?

Sim, o seu design elegante com acabamento espelhado e a base elevada tornam-na perfeitamente adequada para buffets e eventos, onde a apresentação visual dos alimentos é um fator importante para a experiência do cliente.

Quais as dimensões exatas da terrina?

A terrina possui um diâmetro de 24 cm, largura de 32 cm (incluindo as pegas), profundidade de 26 cm e uma altura de 12.5 cm, com uma capacidade total de 2.5 litros.