

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vaporizador de Bambu Redondo 150 mm para Serviço de Mesa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP100542	Modelo:	P100542
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661005425

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P100542
EAN	8421661005425
Cor	Castanho
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Bambu

Descricao Resumida

Vaporizador de bambu redondo de 150 mm de diâmetro, perfeito para a apresentação elegante de pratos quentes em restaurantes e hotelaria. Material natural e leve.

Descricao Completa

Este vaporizador de bambu redondo de 150 mm de diâmetro é ideal para a apresentação de pratos quentes e delicados diretamente na mesa, mantendo a temperatura e realçando a estética natural.

Vaporizador Bambu — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	150 mm
Altura	200 mm
Largura	320 mm
Profundidade	350 mm
Peso	0.13 kg
Material	Bambu
Cor	Bambu

Vaporizador Bambu — Aplicações Profissionais

Este vaporizador é uma escolha excelente para restaurantes de cozinha asiática, como sushi ou dim sum, onde a apresentação tradicional é valorizada. É também adequado para hotéis com serviço de buffet que procuram realçar a experiência do cliente, catering de eventos com foco em pratos saudáveis e restaurantes vegetarianos ou veganos que desejam uma estética natural e sustentável no serviço de mesa.

Vaporizador Bambu — Principais Vantagens

- Proporciona uma apresentação estética e natural, elevando a experiência gastronômica.

- Ajuda a manter a temperatura dos alimentos durante o serviço, garantindo que chegam quentes à mesa.
- Fabricado em bambu, é um material leve e fácil de manusear pela equipa de serviço.
- Contribui para uma imagem de sustentabilidade e preocupação ambiental do seu estabelecimento.
- Versátil para servir uma variedade de pratos, desde vegetais a pequenas porções de carne ou peixe.

Como devo limpar o vaporizador de bambu para garantir a sua durabilidade?

Para limpar, lave à mão com água morna e um detergente suave. Enxague bem e seque imediatamente com um pano, ou deixe secar completamente ao ar livre antes de guardar para evitar a formação de bolor.

Este vaporizador pode ser utilizado para cozinhar alimentos ou é apenas para servir?

Este modelo é concebido principalmente para a apresentação e manutenção da temperatura de alimentos já cozinhados, servindo diretamente na mesa. Para cozinhar a vapor, são geralmente utilizados vaporizadores de bambu de maior dimensão e com características específicas para esse fim.

Qual a durabilidade esperada de um vaporizador de bambu em ambiente profissional?

A durabilidade depende muito da frequência de uso e dos cuidados de manutenção. Com limpeza e secagem adequadas após cada utilização, e evitando imersão prolongada em água, pode ter uma vida útil considerável em ambientes profissionais.

Este vaporizador de bambu é adequado para máquinas de lavar louça industriais?

Não, o bambu é um material natural que não deve ser lavado em máquinas de lavar louça. A exposição a altas temperaturas e detergentes agressivos pode danificar o material, causar deformação ou reduzir significativamente a sua vida útil. Recomenda-se sempre a lavagem manual.

Qual o diâmetro interno útil para a colocação de alimentos?

O diâmetro total do vaporizador é de 150 mm. O diâmetro interno útil para a colocação de alimentos será ligeiramente inferior devido à espessura das paredes de bambu, tipicamente cerca de 140-145 mm.