

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

Taça de Serviço Inox Dupla Parede 3.2L Ø24.1cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ46591	Modelo:	46591
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661413138

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	46591
EAN	8421661413138
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descrição Resumida

Taça de serviço redonda em aço inoxidável 18/10 com dupla parede, ideal para manter alimentos quentes ou frios. Diâmetro de 24.1 cm e capacidade de 3.2 litros.

Descrição Completa

Esta taça de serviço em aço inoxidável de dupla parede, com 24.1 cm de diâmetro, é ideal para manter a temperatura de alimentos quentes ou frios, evitando condensação indesejada.

Taça de Serviço — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro	24.1 cm
Altura	12.7 cm
Capacidade	3.2 L

Aplicações Profissionais

Esta taça de serviço é adequada para buffets de hotéis, restaurantes com serviço à la carte, eventos de catering, e cantinas empresariais ou hospitalares. É ideal para apresentar saladas, frutas, acompanhamentos quentes ou frios, e sobremesas em qualquer contexto de serviço de mesa profissional, desde snack-bares a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa.

Taça de Serviço Inox — Principais Vantagens

- Design de dupla parede que mantém a temperatura dos alimentos (quentes ou frios) por mais tempo.
- Previne a formação de condensação externa, mantendo a mesa seca e a apresentação impecável.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

- Acabamento exterior espelhado e interior acetinado que disfarça sinais de uso e facilita a limpeza.
- Padrão de colmeia único que adiciona um toque estético sofisticado ao serviço de mesa.
- Versatilidade para servir uma vasta gama de alimentos, desde saladas frescas a pratos quentes.