

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



Tigela Semi-Esférica Aço Inoxidável 30 cm 4,7 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJ47935	Modelo:	47935
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661121415

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	47935
EAN	8421661121415
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Diâmetro

21–30 cm

Descrição Resumida

Tigela semi-esférica em aço inoxidável com 30 cm de diâmetro e 4,7 L de capacidade. Essencial para misturar, preparar e moldar em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta tigela semi-esférica em aço inoxidável, com 30 cm de diâmetro e 4,7 L de capacidade, é um utensílio essencial para cozinhas profissionais. Garante durabilidade e higiene no manuseamento de alimentos e em diversas preparações culinárias.

Tigela Semi-Esférica — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Altura	10,1 cm
Diâmetro	30 cm
Capacidade	4,7 L

Aplicações Profissionais

Esta tigela é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. É perfeita para misturar ingredientes, preparar massas, marinar alimentos, ou até mesmo para servir saladas e sobremesas em buffets.

Tigela Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste diário em ambientes profissionais.
- Higiene e Facilidade de Limpeza:** A superfície lisa do aço inoxidável é fácil de limpar e desinfetar, cumprindo as normas de higiene alimentar.

- **Versatilidade de Uso:** Adequada para uma ampla variedade de preparações, desde misturas frias a quentes, e para moldar sobremesas como mousses ou gelatinas.
- **Design Funcional:** A forma semi-esférica facilita a mistura e o manuseamento dos alimentos, enquanto o exterior polido adiciona um toque profissional.
- **Otimização de Espaço:** O design permite o empilhamento de várias tigelas, otimizando o espaço de armazenamento na cozinha.

Qual a durabilidade esperada desta tigela em ambiente profissional?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta tigela é projetada para uma longa vida útil em cozinhas profissionais, resistindo a uso intensivo e corrosão.

Esta tigela pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Sim, o aço inoxidável é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma limpeza eficiente e higiênica.

É adequada para misturar massas densas ou ingredientes pesados?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável confere-lhe a resistência necessária para misturar massas densas e outros ingredientes pesados sem deformação.

Posso usar esta tigela para cozinhar ou aquecer alimentos?

Esta tigela é primariamente para preparação e mistura. Embora o aço inoxidável seja resistente ao calor, não é recomendada para uso direto em fontes de calor, como fogões.

O design semi-esférico oferece alguma vantagem específica?

Sim, a forma semi-esférica é ideal para misturar de forma eficiente, incorporar ar em preparações como claras em castelo, e para moldar sobremesas com um acabamento perfeito.