

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



Hotelequip.pt

Banho-maria Aço Inoxidável 1.9L para Buffet e Serviço

Informacoes do Produto

SKU:	PJ78725	Modelo:	78725
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661227988

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	78725
EAN	8421661227988
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Banho-maria em aço inoxidável satinado, com capacidade de 1.9 litros e diâmetro de 15.5 cm. Ideal para manter alimentos quentes ou frios em buffets e linhas de serviço.

Descrição Completa

Este banho-maria em aço inoxidável satinado da série 300 foi concebido para manter alimentos quentes ou frios, sendo uma solução versátil para buffets e linhas de serviço.

Banho-maria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Diâmetro	15.5 cm
Capacidade	1.9 L
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é ideal para manter a temperatura de molhos, acompanhamentos ou pequenas porções em diversos contextos. É amplamente utilizado em restaurantes de bairro, cantinas, hotéis com serviço de buffet, pastelarias com oferta de refeições ligeiras, e em eventos de catering, garantindo a qualidade do serviço.

Banho-maria — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável satinado confere durabilidade e resistência ao uso diário, disfarçando riscos e desgaste. A sua superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, essencial em ambientes profissionais. A versatilidade para retenção de calor ou frio otimiza a apresentação e conservação dos alimentos em buffets e linhas de serviço.

Qual a principal função deste banho-maria?

A principal função é manter os alimentos quentes ou frios à temperatura ideal de serviço, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar.

É adequado para quais tipos de estabelecimentos?

Este banho-maria é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com serviço de refeições e empresas de catering.

Qual o material de fabrico deste banho-maria?

É fabricado em aço inoxidável satinado da série 300, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

Este produto é fácil de limpar?

Sim, o design em aço inoxidável com acabamento satinado e a superfície lisa facilitam a higienização diária, tornando-o prático para uso contínuo.

Posso utilizá-lo tanto para alimentos quentes como frios?

Sim, este banho-maria foi concebido para a retenção de calor ou frio, oferecendo grande versatilidade na apresentação e conservação de diversos tipos de alimentos.