

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 4L para Buffet e Serviço

Informacoes do Produto

SKU:	PJ78740	Modelo:	78740
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661039772

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	78740
EAN	8421661039772
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Diâmetro

Até 20 cm

Descrição Resumida

Banho Maria de 4 litros em aço inoxidável, ideal para manter alimentos quentes ou frios em buffets, salad bars e linhas de serviço. Fácil de limpar e durável.

Descrição Completa

Este banho maria de 4 litros em aço inoxidável satinado da série 300 é concebido para a manutenção eficiente da temperatura de alimentos, seja quente ou frio, essencial para um serviço de qualidade.

Banho Maria — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável série 300
Acabamento	Satinado
Cor	Metálico
Altura	19.4 cm
Diâmetro	16.5 cm
Capacidade	4 L
Função	Retenção de calor ou frio

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, empresas de catering e eventos, ou até mesmo em roulotes e food trucks que necessitem de manter alimentos à temperatura adequada para o serviço de mesa ou balcão. Perfeito para salad bars, molhos, sopas ou acompanhamentos.

Banho Maria — Principais Vantagens

- Versatilidade na manutenção de temperatura, tanto para quente como para frio.
- Construção robusta em aço inoxidável série 300, garantindo durabilidade e resistência ao uso diário.
- Acabamento satinado que ajuda a disfarçar riscos e o desgaste comum em ambientes profissionais.
- Design que facilita a limpeza e a higiene, crucial em qualquer operação de serviço de alimentos.
- Capacidade de 4 litros, adequada para servir porções médias de diversos alimentos em buffets.

Qual a capacidade deste banho maria?

Este banho maria tem uma capacidade de 4 litros, ideal para porções médias em buffets ou linhas de serviço.

Pode ser usado para manter alimentos frios?

Sim, este banho maria é projetado para a retenção de temperatura, sendo eficaz tanto para manter alimentos quentes como frios, dependendo da sua aplicação.

De que material é feito?

É fabricado em aço inoxidável da série 300 com acabamento satinado, o que lhe confere grande durabilidade e resistência à corrosão.

É fácil de limpar?

Sim, o design deste banho maria foi pensado para facilitar a limpeza, tornando-o prático para o uso diário em ambientes profissionais.

Onde pode ser utilizado?

É ideal para buffets, salad bars, linhas de serviço, catering, e qualquer estabelecimento que necessite de manter alimentos à temperatura controlada para apresentação e serviço.