

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Vaporizador de Bambu Redondo 21 cm para Apresentação

Informacoes do Produto

SKU:	PJP100543	Modelo:	P100543
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661005432

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P100543
EAN	8421661005432
Cor	Castanho
Diâmetro	21–30 cm
Material	Bambu

Descricao Resumida

Vaporizador de bambu redondo de 21 cm de diâmetro, ideal para apresentação de pratos em restaurantes e hotelaria, conferindo uma estética natural e autêntica.

Descricao Completa

Este vaporizador de bambu redondo de 21 cm de diâmetro é ideal para a apresentação de pratos em restaurantes, hotéis e eventos de catering, oferecendo uma estética natural e autêntica. Fabricado em bambu, é uma solução versátil para servir dim sum, legumes ou outros acompanhamentos diretamente à mesa.

Vaporera de Bambú — Vaporizador de Bambu — Características Técnicas

Material	Bambu
Cor	Bambu
Largura	21 cm
Profundidade	67 cm
Altura	21 cm
Diâmetro	21 cm
Peso	0.22 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	72 unidades

Aplicações Profissionais

Este vaporizador é adequado para restaurantes de cozinha asiática, hotéis com serviço de buffet, estabelecimentos de catering e eventos que procuram uma apresentação de pratos diferenciada. Ideal para servir dim sum, legumes cozidos a vapor, peixe ou outros acompanhamentos de forma elegante e funcional, desde restaurantes de bairro a marisqueiras e cantinas.

Vaporizador de Bambu — Principais Vantagens

O uso de bambu natural confere um toque rústico e autêntico à apresentação dos pratos. A sua construção permite manter os alimentos quentes e húmidos, realçando os sabores e texturas. É uma peça leve e fácil de manusear, contribuindo para uma experiência gastronómica memorável para o cliente.

Este vaporizador pode ser usado para cozinhar ou apenas para servir?

Este vaporizador de bambu é primariamente concebido para a apresentação e manutenção da temperatura de alimentos já cozinhados, como dim sum ou legumes, diretamente na mesa do cliente. Embora possa ser usado para cozinhar a vapor, a sua principal vantagem reside na estética e funcionalidade para o serviço de sala.

Qual a capacidade interna deste vaporizador?

Com um diâmetro de 21 cm e uma altura de 21 cm, a capacidade interna é adequada para porções individuais ou para partilhar, dependendo do tipo de alimento. É ideal para servir pequenas quantidades de dim sum, legumes ou outros acompanhamentos.

Como se deve limpar e manter o vaporizador de bambu?

Para limpar, lave o vaporizador à mão com água morna e um detergente suave. Evite usar a máquina de lavar louça, pois pode danificar o bambu. Seque-o imediatamente após a lavagem e guarde-o num local seco e arejado para evitar o bolor.

É necessário algum acessório adicional para usar este vaporizador?

Para a apresentação, o vaporizador pode ser usado diretamente. Se pretender utilizá-lo para cozinhar a vapor, será necessário um tacho ou panela com diâmetro adequado para encaixar o vaporizador e uma fonte de calor. Papel vegetal pode ser usado para evitar que os alimentos colem.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?

A quantidade mínima de encomenda para este vaporizador de bambu é de 72 unidades, ideal para equipar o seu estabelecimento com um número adequado de peças para o serviço.