

# 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

## Campânula para Pratos 26,8-27,0 cm Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ62312 | Modelo: | 62312         |
| Marca: | Pujadas | EAN:    | 8421661255981 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Pujadas       |
| Modelo   | 62312         |
| EAN      | 8421661255981 |
| Material | Inox          |
| Cor      | Metálico      |
| Diâmetro | 21–30 cm      |

### Descricao Resumida

Campânula profissional em aço inoxidável para pratos de 26,8-27,0 cm. Ideal para manter a temperatura dos alimentos no serviço de sala. Durável e fácil de limpar.

### Descricao Completa

Esta campânula em aço inoxidável foi concebida para manter a temperatura ideal dos pratos durante o transporte e serviço, assegurando a qualidade da refeição até chegar ao cliente.

#### Campânula para prato inox — Campânula — Características Técnicas

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| Material                       | Aço Inoxidável |
| Cor                            | Metálico       |
| Largura                        | 27,3 cm        |
| Profundidade                   | 27,3 cm        |
| Altura                         | 5,9 cm         |
| Diâmetro para Prato            | 26,8 - 27,0 cm |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 12 unidades    |

#### Aplicações Profissionais

Esta campânula é indispensável em estabelecimentos que valorizam a apresentação e a manutenção da temperatura dos alimentos, como hotéis com serviço de quartos, restaurantes de fine dining, empresas de catering para eventos e cantinas empresariais ou hospitalares que servem refeições em bandejas.

#### Campânula — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Acabamento acetinado que disfarça marcas de uso e arranhões, mantendo uma aparência profissional.
- Design leve e empilhável, otimizando o espaço de armazenamento na cozinha ou área de serviço.

- Fácil de limpar e higienizar, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar.
- Ajuda a reter o calor dos alimentos, garantindo que cheguem à mesa na temperatura ideal.