

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Taça Mini para Molhos em Aço Esmaltado 7 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB941602	Modelo:	941602
Marca:	IBILI	EAN:	8411922456745

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	941602
EAN	8411922456745

Diâmetro	Até 20 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Taça mini de 7 cm em aço esmaltado vitrificado, ideal para servir molhos, azeites ou pequenas porções em restaurantes e snack-bares.

Descricao Completa

Sirva molhos e temperos com elegância usando esta tigela de aço esmaltado vitrificado de 7 cm, ideal para a organização da sua linha de serviço e para complementar o mise en place.

tigela para molhos — Aplicações Profissionais

Perfeita para o chef de um snack-bar ou hamburgueria que necessita de dosear molhos de forma rápida e precisa durante o serviço, ou para o responsável de sala num restaurante que pretende apresentar uma experiência mais cuidada aos clientes. A sua dimensão compacta é também ideal para roulotes e food trucks que otimizam o espaço de trabalho.

Aço Esmaltado Vitrificado — Principais Vantagens

Fabricada em aço esmaltado vitrificado, esta tigela oferece durabilidade e resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil. A sua superfície lisa e não porosa facilita a limpeza, cumprindo as normas de higiene essenciais em cozinhas profissionais. O acabamento artesanal confere um toque vintage único aos seus pratos.

Características Técnicas

Material	Aço Esmaltado Vitrificado
Diâmetro	7 cm
Quantidade Mínima de Pedido	12 unidades

Perguntas Frequentes

Esta tigela é adequada para máquinas de lavar louça?

Sim, o aço esmaltado vitrificado é seguro para utilização em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo facilidade de limpeza e manutenção.

Qual a finalidade principal desta tigela?

A sua principal finalidade é servir porções individuais de molhos, temperos, guarnições ou acompanhamentos, sendo ideal para complementar a apresentação de pratos em restaurantes, snack-bares e eventos.

A fabricação artesanal implica alguma desvantagem?

Pelo contrário, a fabricação artesanal confere um carácter único e um toque vintage a cada peça, sem comprometer a funcionalidade ou durabilidade, sendo ideal para estabelecimentos que valorizam a originalidade.

Esta tigela pode ser usada em cozinhas de indução?

A descrição original indica que é especial para cozinhas de GÁS. Não é recomendado o uso em cozinhas de indução, pois o esmalte vitrificado pode não interagir corretamente com a indução magnética.

Qual a quantidade mínima de compra?

A quantidade mínima de pedido para esta tigela é de 12 unidades, permitindo aos estabelecimentos adquirir um lote adequado às suas necessidades operacionais.