

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bandeja para Snacks e Molhos 3 Compartimentos 22.5x9cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP24744	Modelo:	P24744
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661637619

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P24744
EAN	8421661637619

Descricao Resumida

Bandeja de serviço em aço inoxidável com 3 compartimentos e acabamento vintage. Ideal para snacks e molhos em restaurantes, snack-bares e hotelaria. Lavável na

máquina.

Descricao Completa

Esta bandeja de serviço em aço inoxidável com acabamento vintage é ideal para apresentar snacks e molhos, combinando durabilidade com um estilo distinto para qualquer ambiente profissional.

Bandeja Snacks 3 Compartimentos — Bandeja de Serviço — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	22.5 cm
Profundidade	9 cm
Altura	1.5 cm
Peso	0.11 kg

Aplicações Profissionais

Esta bandeja é uma solução versátil para o serviço de mesa em diversos estabelecimentos, como snack-bares, hamburgarias, restaurantes de tapas, esplanadas, roulotes e food trucks. É igualmente útil em hotéis para buffets de pequeno-almoço ou serviço de quartos, permitindo a apresentação organizada de pequenas porções, molhos e acompanhamentos.

Bandeja de Serviço — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável, garantindo elevada durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.
- O acabamento vintage disfarça eficazmente riscos e imperfeições do uso diário, mantendo a estética da peça.
- Design com três compartimentos que facilita a organização e apresentação de diferentes snacks ou molhos.
- Totalmente apta para lavagem em máquina de lavar loiça, otimizando a higiene e a eficiência operacional.
- Confere um toque de estilo e elegância à apresentação da ementa, valorizando a experiência do cliente.