

# 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

## Servidor de Bolo Aço Inoxidável 23 cm – Linha Classic

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | PJP369000 | <b>Modelo:</b> | P369000       |
| <b>Marca:</b> | Pujadas   | <b>EAN:</b>    | 8421661369008 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Pujadas       |
| <b>Modelo</b> | P369000       |
| <b>EAN</b>    | 8421661369008 |

### Descricao Resumida

Servidor de bolo em aço inoxidável de uma peça, com 23 cm de comprimento. Ideal para corte e serviço de sobremesas em pastelarias e restaurantes. Fácil de limpar e durável.

### Descricao Completa

Este servidor de bolo de uma peça, fabricado em aço inoxidável, é uma ferramenta essencial para o corte e serviço de sobremesas em ambientes profissionais.

### **servidor de tarta — Servidor Bolo — Características Técnicas**

---

|                          |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| <b>Material</b>          | Aço Inoxidável                        |
| <b>Cor</b>               | Metálico                              |
| <b>Comprimento Total</b> | 230 mm                                |
| <b>Largura da Pá</b>     | 55 mm                                 |
| <b>Altura</b>            | 25 mm                                 |
| <b>Peso</b>              | 0.09 kg                               |
| <b>Montagem</b>          | Fornecida montada — pronta a instalar |

### **Serviço de Sala — Aplicações Profissionais**

---

Este servidor de bolo é ideal para pastelarias, cafés com confeitaria própria, restaurantes de cozinha tradicional, hotéis e empresas de catering que necessitam de um utensílio fiável para o corte e serviço de sobremesas. A sua robustez torna-o adequado para o uso diário em cantinas e refeitórios.

### **Servidor Bolo — Principais Vantagens**

---

A construção de uma peça em aço inoxidável garante uma higiene superior e facilidade de limpeza, sem fendas onde se possam acumular resíduos. A durabilidade do aço inoxidável assegura uma longa vida útil, mesmo com uso intensivo. O design cónico e a lateral ligeiramente serrilhada facilitam o corte preciso e o serviço elegante de fatias de bolo e tarte, melhorando a apresentação ao cliente.