

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Travessa de Serviço Oval Vintage Aço Inoxidável 29.5x19.5 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP24725	Modelo:	P24725
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661637411

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P24725
EAN	8421661637411

Descricao Resumida

Travessa oval vintage em aço inoxidável para serviço de mesa. Design resistente a riscos, lavável na máquina, 0.85L. Dimensões 29.5x19.5x4 cm.

Descricao Completa

Concebida para realçar a apresentação culinária, esta travessa de serviço oval em aço inoxidável combina a robustez necessária para o uso intensivo em cozinhas profissionais com um design vintage distinto. O seu acabamento envelhecido não só confere um toque de elegância intemporal à mesa, mas também disfarça eficazmente os sinais de desgaste diário, mantendo uma aparência impecável durante mais tempo. Com uma capacidade de 0.85 litros, é perfeita para entradas ou acompanhamentos.

Travessa de serviço oval vintage — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	29.5 cm
Profundidade	19.5 cm
Altura	4 cm
Capacidade	0.85 L
Peso	0.52 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para Chefes de restaurantes de cozinha tradicional e moderna que procuram travessas versáteis para entradas, acompanhamentos ou porções individuais em menus de degustação. Perfeita para o Gestor de F&B de hotéis e empresas de catering que necessita de soluções robustas para buffets e eventos, garantindo uma apresentação elegante e uniforme. É igualmente adequada para snack-bares e pastelarias que servem refeições ligeiras e valorizam a durabilidade e a estética no serviço de mesa.

Porquê Escolher Esta Travessa Vintage

A principal vantagem desta travessa reside na sua estética vintage que, além de ser tendência, é altamente funcional em ambientes de grande rotação. O acabamento texturizado do aço inoxidável não só confere um charme rústico e autêntico à sua ementa, mas também ajuda a disfarçar eficazmente pequenos arranhões e marcas de uso diário, prolongando a vida útil e a boa aparência da peça. A resistência à corrosão do aço inoxidável garante a sua conformidade com as normas de higiene alimentar, enquanto a aptidão para lavagem em máquina industrial assegura uma limpeza eficiente no final de cada serviço, otimizando o tempo da equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do acabamento vintage para um profissional?

O acabamento vintage foi concebido para disfarçar arranhões e outras imperfeições resultantes do uso diário e intensivo, mantendo a estética da peça por mais tempo. Isso reduz a necessidade de substituição frequente, otimizando custos e a imagem do seu serviço.

É apta para máquina de lavar louça industrial?

Sim, esta travessa de serviço é totalmente apta para lavagem em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo uma limpeza rápida e eficaz. A sua resistência permite um uso contínuo em ambientes de alta exigência.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

A travessa é fabricada em aço inoxidável, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade. Este material garante uma longa vida útil do produto, mesmo sob as condições mais exigentes de uma cozinha profissional, e mantém a higiene necessária.

Pode ser utilizada para servir alimentos quentes em buffets?

Sim, o aço inoxidável é um material adequado para o contacto com alimentos quentes, sendo frequentemente utilizado em buffets e serviços de catering. A travessa pode ser utilizada para manter e servir pratos quentes de forma segura e higiénica, embora não seja um equipamento de aquecimento ativo.

Quais as dimensões exatas desta travessa para planeamento do espaço?

?

As dimensões exatas da travessa são 29.5 cm de largura, 19.5 cm de profundidade e 4 cm de altura. Estas medidas compactas facilitam a sua integração em diferentes configurações de mesa ou buffet, otimizando o espaço disponível.