

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Suporte de Queimador para Chafing Dish em Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP372200	<b>Modelo:</b>	P372200
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661372206

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P372200
<b>EAN</b>	8421661372206

### Descricao Resumida

Suporte robusto em aço inoxidável para queimadores de chafing dish. Garante estabilidade e distribuição de calor, ideal para buffets e catering (17x10x8 cm).

### Descricao Completa

Essencial para a manutenção precisa da temperatura em buffets e eventos de catering, este suporte de queimador para chafing dish assegura uma base estável e uma distribuição de calor otimizada. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e higiene, fundamentais para um serviço contínuo e impecável em qualquer ambiente profissional.

### suporte queimador chafing dish — Características Técnicas

---

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	170 mm
<b>Altura</b>	80 mm
<b>Comprimento</b>	100 mm
<b>Peso</b>	0.12 kg

### Aplicações Profissionais

---

Para o Chef de catering que organiza eventos ou o Gestor de F&B de hotel que superintende buffets, este suporte de queimador é um elemento discreto mas vital. Assegura que os alimentos são mantidos à temperatura ideal de serviço, sendo igualmente adequado para restaurantes de bairro com ementas de self-service ou snack-bares que procuram uma solução fiável para a apresentação de pratos quentes. Permite uma gestão eficiente da linha de buffet, mantendo a qualidade da confeitaria.

### Porquê Escolher Este Equipamento

---

A principal vantagem deste suporte reside na sua funcionalidade essencial e no seu design prático. Oferece uma base inabalável para o queimador, otimizando a transferência de calor para o chafing dish e contribuindo para a segurança alimentar. Fabricado em aço inoxidável durável, este acessório resiste ao uso intensivo, sendo fácil de limpar e manter, alinhando-se com as rigorosas exigências de higiene e eficiência das cozinhas profissionais. É a escolha inteligente para quem valoriza a apresentação e a segurança dos alimentos em buffets.

### Perguntas Frequentes

---

### **Como este suporte garante a segurança na utilização de queimadores de chafing dish?**

Este suporte foi concebido para proporcionar uma base sólida e estável para os queimadores de combustível, minimizando o risco de tombamento acidental e garantindo uma combustão segura e controlada. A estrutura metálica ajuda a isolar o calor, protegendo as superfícies de apoio.

### **Qual o material de fabrico e os benefícios para cozinhas profissionais?**

Fabricado em aço inoxidável, este suporte oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste, características cruciais para a durabilidade em ambientes de cozinha intensivos. O aço inoxidável é também higiénico e fácil de sanitizar, um fator essencial para o cumprimento das normas de segurança alimentar.

### **É este suporte compatível com todos os tipos de chafing dish?**

Este suporte é universalmente compatível com a maioria dos queimadores de combustível padrão para chafing dish disponíveis no mercado. O seu design compacto permite que seja colocado discretamente por baixo de diversos modelos e tamanhos de chafing dishes, otimizando a distribuição do calor.

### **Como se deve realizar a limpeza e manutenção deste suporte?**

A limpeza é simples e rápida. Basta lavar o suporte com água morna e detergente neutro após cada utilização, certificando-se de remover quaisquer resíduos de combustível ou sujidade. A sua construção em aço inoxidável permite uma secagem fácil e evita a formação de corrosão.

### **Quais as dimensões exatas deste suporte?**

Este suporte apresenta dimensões compactas e otimizadas para o uso profissional: 170 mm de largura, 100 mm de profundidade e 80 mm de altura. Pesa apenas 0.12 kg, facilitando o manuseamento e armazenamento.