

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Tigela de Mistura Aço Inoxidável 3,8L 25cm com Duas Pegas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP307125	Modelo:	P307125
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661397254

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P307125
EAN	8421661397254

Descricao Resumida

Tigela de mistura profissional em aço inoxidável 18/10 com 3,8 litros de capacidade e 25 cm de diâmetro. Possui fundo abaulado e duas pegas para manuseamento fácil e seguro.

Descricao Completa

Esta tigela de mistura em aço inoxidável de 3,8 litros e 25 cm de diâmetro é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional, projetada para durabilidade e funcionalidade.

Alguidar Inox 25cm — Tigela de Mistura — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	25 cm
Profundidade	25 cm
Altura	13 cm
Diâmetro	25 cm
Capacidade	3,8 L
Peso	0,55 kg
Tipo de Fundo	Abaulado
Pegas	Duas

Aplicações Profissionais

Esta tigela de mistura é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro, pastelarias e cantinas escolares a hamburgarias e food trucks. É perfeita para a preparação de massas, molhos, saladas, marinadas ou para guardar temporariamente ingredientes durante o processo de confeção.

Tigela de Mistura — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.
- O fundo abaulado otimiza a mistura de ingredientes, evitando que os alimentos fiquem presos nos cantos e facilitando a homogeneização.
- Equipada com duas pegas ergonômicas que proporcionam um transporte seguro e confortável, mesmo quando a tigela está cheia.
- A superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as rigorosas normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.
- Versátil para diversas tarefas de preparação, desde misturar e bater a marinar e armazenar temporariamente alimentos.