

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Travessa Oval Inox GN 1/1 Profundidade 5.1cm para Buffet

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ3101015	<b>Modelo:</b>	3101015
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661153638

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	3101015
<b>EAN</b>	8421661153638

### Descricao Resumida

Travessa oval em aço inoxidável, ideal para buffets e apresentações de alta qualidade. Com 53x32.3x5.1 cm, é durável, resistente a impactos e empilhável para otimizar o espaço.

## Descricao Completa

Esta travessa oval em aço inoxidável, com 5.1 cm de profundidade, é ideal para uma apresentação de alimentos diferenciada em buffets e linhas de serviço. O seu design robusto garante durabilidade e resistência ao uso contínuo em ambientes profissionais.

### Travessa Oval — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	32.3 cm
Profundidade	53 cm
Altura	5.1 cm

### Aplicações Profissionais

Esta travessa oval é adequada para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e hospitalares, e eventos de catering. O seu formato distinto permite uma apresentação criativa de pratos quentes ou frios, desde assados a saladas compostas, em churrasqueiras, marisqueiras ou restaurantes de cozinha tradicional.

### Travessa Oval — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Bordos e cantos reforçados que resistem a mossas e impactos do uso diário.
- Formato oval que proporciona uma apresentação de alimentos diferenciada e apelativa.
- Design empilhável para otimização do espaço de armazenamento quando não está em uso.
- Fácil de limpar e manter, essencial para ambientes de cozinha profissional.