

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

Tigela Funda Cónica 24 cm Aço Inoxidável 2,1 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP356024	Modelo:	P356024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661356244

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P356024
EAN	8421661356244

Descricao Resumida

Tigela funda cónica de 24 cm em aço inoxidável 18/10, com 2,1 L de capacidade. Ideal para misturar e preparar ingredientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta tigela funda cônica de 24 cm, fabricada em aço inoxidável, oferece uma capacidade de 2,1 litros, ideal para diversas tarefas de preparação em cozinhas profissionais.

Tigela Cônica — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	24 cm
Profundidade	24 cm
Altura	8.5 cm
Diâmetro	24 cm
Capacidade	2.1 L
Peso	0.21 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	12 unidades

Aplicações Profissionais

Esta tigela é um utensílio versátil e indispensável para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e serviços de catering. É ideal para misturar ingredientes, bater ovos, marinar pequenas porções ou servir como recipiente auxiliar na preparação de molhos e saladas em pizzarias, churrasqueiras e snack-bars.

Tigela Inox — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta tigela garante elevada durabilidade e resistência à corrosão, essencial para o uso intensivo em ambientes profissionais. O seu design cônico e interior liso facilitam a raspagem e a limpeza, otimizando a higiene e a eficiência. A borda permite um manuseamento seguro e confortável, mesmo com as mãos molhadas.

Qual a capacidade exata desta tigela?

Esta tigela funda cónica tem uma capacidade de 2,1 litros, adequada para diversas preparações de volume médio em cozinhas profissionais.

É adequada para misturar alimentos ácidos?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente à corrosão, tornando-a ideal para o contacto com alimentos ácidos como vinagre, limão ou tomate.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?

Sim, a tigela é fabricada em aço inoxidável robusto e pode ser lavada com segurança em máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma higiene eficiente.

Qual a quantidade mínima para encomenda?

A quantidade mínima de encomenda para esta tigela é de 12 unidades, ideal para equipar ou renovar o stock de utensílios da sua cozinha profissional.

É resistente a quedas e impactos comuns em cozinhas?

O aço inoxidável 18/10 confere a esta tigela uma excelente resistência a impactos e deformações, suportando o uso diário e exigente de uma cozinha profissional.