

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: 08/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chafing Dish Quadrado Indução com Tampa de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	PJ46134	Modelo:	46134
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661825696

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	46134
EAN	8421661825696

Descricao Resumida

Chafing dish quadrado em aço inoxidável, compatível com indução, ideal para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering com elegância.

Descricao Completa

Este chafing dish quadrado foi concebido para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering, sendo compatível com sistemas de aquecimento por indução. A sua tampa de vidro permite a visualização do conteúdo, otimizando a apresentação e o serviço.

Chafing Dish — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável e Vidro
Cor	Metálico e Transparente
Largura	392 mm
Profundidade	413 mm
Altura	176 mm

Aplicações Profissionais

Este chafing dish é uma solução robusta e elegante para a manutenção de temperatura de alimentos em diversos ambientes profissionais. É ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, eventos de catering, cantinas empresariais e hospitalares, e qualquer estabelecimento que necessite apresentar pratos quentes de forma contínua e higiénica.

Chafing Dish — Principais Vantagens

- Compatibilidade com indução: Permite um aquecimento eficiente e controlo preciso da temperatura.
- Tampa de vidro: Oferece visibilidade constante dos alimentos, facilitando a reposição e a escolha dos clientes.
- Design de baixo perfil: Facilita o acesso aos alimentos e melhora a estética do buffet.
- Grande capacidade: Minimiza a frequência de reabastecimento, otimizando o fluxo de serviço.

- Limpeza fácil: O recipiente de água em aço inoxidável e a tampa removível simplificam a manutenção.

Este chafing dish pode ser utilizado em qualquer placa de indução profissional?

Sim, este chafing dish foi especificamente concebido para ser compatível com sistemas de aquecimento por indução, garantindo uma distribuição uniforme do calor e eficiência energética.

Qual a melhor forma de limpar este chafing dish após o uso?

Para uma limpeza eficaz, o recipiente de água e a tampa são removíveis. Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água quente, ou a utilização de máquina de lavar louça profissional, assegurando que todas as peças são bem secas para evitar manchas.

Por quanto tempo este equipamento consegue manter os alimentos quentes?

A capacidade de manter os alimentos quentes depende da fonte de calor por indução utilizada e da temperatura ambiente. No entanto, o design do chafing dish, em conjunto com a indução, assegura uma manutenção prolongada e estável da temperatura ideal de serviço.

Qual a capacidade interna deste chafing dish para alimentos?

Embora a capacidade exata em litros não seja especificada, o design de grande capacidade deste chafing dish minimiza a necessidade de recargas frequentes, sendo adequado para servir um volume considerável de alimentos em buffets e eventos.

É possível substituir a tampa de vidro caso se parta?

Para informações sobre a substituição de peças específicas, como a tampa de vidro, recomendamos que contacte diretamente o nosso serviço de apoio ao cliente, que poderá verificar a disponibilidade de componentes.