

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 Redondo para Indução com Tampa de Vidro Ø39.4cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ46125	Modelo:	46125
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661702904

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	46125
EAN	8421661702904

Descricao Resumida

Chafing dish redondo para indução, ideal para buffets e catering. Com tampa de vidro para visibilidade e design de baixo perfil para fácil serviço. Construção robusta em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este chafing dish redondo foi concebido para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering, sendo compatível com aquecimento por indução para eficiência.

Chafing Dish — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável e Vidro
Cor	Metálico e Transparente
Largura	39.4 cm
Profundidade	39.4 cm
Altura	8 cm

Aplicações Profissionais

Este chafing dish é ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, empresas de catering para eventos, cantinas empresariais e hospitalares, e pastelarias que oferecem brunch. A sua compatibilidade com indução torna-o versátil para diversas configurações de serviço de mesa.

Chafing Dish — Principais Vantagens

A tampa de vidro proporciona visibilidade constante dos alimentos, enquanto o design de baixo perfil facilita o serviço aos clientes. A grande capacidade minimiza a necessidade de reabastecimentos frequentes, e o manípulo elegante permite uma abertura e fecho suaves da tampa. O recipiente de água em aço inoxidável é apto para indução e a tampa removível simplifica a limpeza.

Este chafing dish é compatível com todas as placas de indução?

Sim, este chafing dish foi especificamente concebido para ser utilizado com sistemas de aquecimento por indução, garantindo uma manutenção eficiente da temperatura dos alimentos.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza é simplificada graças ao recipiente de água em aço inoxidável e à tampa removível. Recomenda-se a lavagem manual com detergente suave e água morna, e secagem imediata para preservar o brilho.

Qual a capacidade aproximada deste chafing dish?

Este modelo possui uma grande capacidade, otimizada para minimizar a necessidade de reabastecimentos frequentes, sendo ideal para serviços de buffet com elevado volume de clientes.

Qual a vantagem da tampa de vidro num chafing dish?

A tampa de vidro permite uma excelente visibilidade dos alimentos sem necessidade de a abrir, ajudando a manter a temperatura interna e a apresentar os pratos de forma apelativa aos clientes.

Este chafing dish é fornecido montado ou desmontado?

Os chafing dishes são geralmente fornecidos montados e prontos a usar, necessitando apenas de ser colocados na sua estação de buffet ou mesa de serviço.