

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Banho Maria Aço Inoxidável 4L para Buffet e Serviço

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ78740	<b>Modelo:</b>	78740
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661039772

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	78740
<b>EAN</b>	8421661039772

### Descricao Resumida

Banho Maria de 4 litros em aço inoxidável, ideal para manter alimentos quentes ou frios em buffets, salad bars e linhas de serviço. Fácil de limpar e durável.

## Descricao Completa

Este banho maria de 4 litros em aço inoxidável satinado da série 300 é concebido para a manutenção eficiente da temperatura de alimentos, seja quente ou frio, essencial para um serviço de qualidade.

### Banho Maria — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável série 300
<b>Acabamento</b>	Satinado
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Altura</b>	19.4 cm
<b>Diâmetro</b>	16.5 cm
<b>Capacidade</b>	4 L
<b>Função</b>	Retenção de calor ou frio

### Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, empresas de catering e eventos, ou até mesmo em roulotes e food trucks que necessitem de manter alimentos à temperatura adequada para o serviço de mesa ou balcão. Perfeito para salad bars, molhos, sopas ou acompanhamentos.

### Banho Maria — Principais Vantagens

- Versatilidade na manutenção de temperatura, tanto para quente como para frio.
- Construção robusta em aço inoxidável série 300, garantindo durabilidade e resistência ao uso diário.
- Acabamento satinado que ajuda a disfarçar riscos e o desgaste comum em ambientes profissionais.

- Design que facilita a limpeza e a higiene, crucial em qualquer operação de serviço de alimentos.
- Capacidade de 4 litros, adequada para servir porções médias de diversos alimentos em buffets.

#### **Qual a capacidade deste banho maria?**

Este banho maria tem uma capacidade de 4 litros, ideal para porções médias em buffets ou linhas de serviço.

#### **Pode ser usado para manter alimentos frios?**

Sim, este banho maria é projetado para a retenção de temperatura, sendo eficaz tanto para manter alimentos quentes como frios, dependendo da sua aplicação.

#### **De que material é feito?**

É fabricado em aço inoxidável da série 300 com acabamento satinado, o que lhe confere grande durabilidade e resistência à corrosão.

#### **É fácil de limpar?**

Sim, o design deste banho maria foi pensado para facilitar a limpeza, tornando-o prático para o uso diário em ambientes profissionais.

#### **Onde pode ser utilizado?**

É ideal para buffets, salad bars, linhas de serviço, catering, e qualquer estabelecimento que necessite de manter alimentos à temperatura controlada para apresentação e serviço.