

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuscuzeira Profissional Aço Inox 28cm 26.5L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP242028	Modelo:	P242028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661242288

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P242028
EAN	8421661242288
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cuscuzeira profissional em aço inoxidável 18/10, 28 cm de diâmetro e 26.5 L. Ideal para cozinhar a vapor e guisados em simultâneo. Compatível com indução.

Descricao Completa

Esta cuscuzeira profissional em aço inoxidável 18/10, com 28 cm de diâmetro e 26.5 litros de capacidade, foi concebida para a confeção simultânea de dois alimentos através de vapor, otimizando a eficiência na cozinha profissional.

Conjunto Cuscusera — Cuscuzeira — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	280 mm
Profundidade	280 mm
Altura	455 mm
Diâmetro	280 mm
Capacidade	26.5 L
Peso	5.51 kg
Compatibilidade	Indução
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, empresas de catering e snack-bares que procuram otimizar a confeção de pratos do dia e acompanhamentos saudáveis.

Cuscuzeira — Principais Vantagens

- Confeção simultânea de dois alimentos (vapor e guisado/sopa), aumentando a produtividade na cozinha.
- Distribuição uniforme e rápida do calor, graças à base sanduíche com núcleo de alumínio.
- Compatibilidade total com placas de indução, além de outras fontes de calor.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.
- Pegas ergonómicas e robustas que proporcionam um manuseamento seguro e confortável.

Esta cuscuzeira pode ser utilizada em que tipo de fogões?

Este conjunto de cuscuzeira é compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, graças à sua base sanduíche.

Qual a capacidade total do conjunto e como se divide?

O conjunto tem uma capacidade total de 26.5 litros. A panela inferior, ideal para guisados ou sopas, tem uma capacidade de 26.5 litros, enquanto a panela superior é usada para cozinhar a vapor.

O material é resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a cuscuzeira é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, sendo ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

É possível cozinhar outros alimentos a vapor na panela superior, além de cuscuz?

Sim, a panela superior com furos na base é versátil e permite cozinhar a vapor uma vasta gama de alimentos, como legumes, peixe ou outros cereais, aproveitando o vapor da panela inferior.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste conjunto?

A limpeza é simples. Recomenda-se lavar o conjunto com água morna e detergente neutro após cada utilização. O aço inoxidável 18/10 é fácil de manter e pode ser lavado na máquina de

lavar louça.