

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 rápido
ao produto



Cesto Cozedura a Vapor 6.3L Inox Ø28cm para Panela Cuscuz

Informacoes do Produto

SKU:	PJP243028	Modelo:	P243028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661243285

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P243028
EAN	8421661243285
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Cesto superior em aço inoxidável 18/10 para cozedura a vapor, com 6.3L de capacidade e 28cm de diâmetro. Ideal para panelas de cuscuz e outros recipientes.

Descricao Completa

Este cesto superior em aço inoxidável 18/10, com capacidade de 6.3 litros e diâmetro de 28 cm, é ideal para cozedura a vapor em panelas de cuscuz e outros recipientes compatíveis.

parte superior panela vapor — Parte Superior Vapor Cuscuz Inox — Cesto Cozedura a Vapor — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	28 cm
Capacidade	6.3 L
Largura	40.7 cm
Profundidade	28 cm
Altura	14 cm
Diâmetro dos Furos	4 mm
Peso	1.74 kg
Tampa	Não incluída

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e pastelarias com confeção que necessitam de cozer legumes, peixe ou cuscuz de forma saudável e eficiente. Adequado para qualquer cozinha profissional que valorize a versatilidade e a durabilidade dos seus acessórios.

Cesto Cozedura a Vapor — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável 18/10, garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Cozedura Saudável:**** Permite a cozedura a vapor, preservando os nutrientes e o sabor dos alimentos, essencial para uma ementa equilibrada.
- ****Versatilidade:**** Adequado para cozer uma vasta gama de alimentos, desde legumes e peixe até cuscuz, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- ****Higiene e Fácil Limpeza:**** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.
- ****Design Funcional:**** Com furos de 4mm, assegura uma circulação de vapor eficaz para uma cozedura uniforme.

Qual o material deste cesto de cozedura a vapor?

É fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, essencial para o uso profissional intensivo em cozinhas.

Este cesto inclui tampa?

Não, este cesto superior é fornecido sem tampa, sendo projetado para ser utilizado com uma panela de base e uma tampa compatível já existente na sua cozinha.

Qual a capacidade e diâmetro deste cesto?

Possui uma capacidade de 6.3 litros e um diâmetro de 28 cm, adequado para cozinhar porções médias a grandes de alimentos em ambientes profissionais.

Para que tipo de panelas é este cesto compatível?

Este cesto é ideal para panelas de cuscuz ou outros recipientes com um diâmetro de boca compatível, permitindo a cozedura a vapor eficiente e versátil.

Os furos de 4mm são adequados para que tipo de alimentos?

Os furos de 4mm são ideais para a cozedura de uma vasta gama de alimentos, desde legumes e peixe até cuscuz, garantindo uma circulação de vapor eficaz e uniforme.