

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

Conjunto Cuscuzeira Inox 35 cm Indução 53.6 L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP242035	Modelo:	P242035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661242356

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P242035
EAN	8421661242356
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	31–40 cm

Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Conjunto cuscuzeira profissional em aço inoxidável 18/10 com 35 cm de diâmetro e 53.6 L de capacidade. Ideal para cozinhar a vapor e guisados em simultâneo, compatível com indução.

Descricao Completa

Este conjunto de cuscuzeira em aço inoxidável 18/10, com 35 cm de diâmetro e 53.6 L de capacidade, permite a confeção simultânea de dois alimentos, otimizando a eficiência na cozinha profissional.

conjunto cuscusera profissional — conjunto cuscusera — Cuscuzeira — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	52 cm
Profundidade	35 cm
Altura	57 cm
Diâmetro	35 cm
Capacidade	53.6 L
Peso	8.95 kg
Compatibilidade	Indução

Aplicações Profissionais

Este conjunto de cuscuzeira é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de guisados, sopas ou alimentos a vapor. A sua versatilidade permite otimizar o espaço e tempo de confeção em cozinhas profissionais com elevada procura.

Cuscuzeira — Principais Vantagens

- ****Dupla Confeção:**** Permite cozinhar guisados na panela inferior e alimentos a vapor na panela superior simultaneamente.
- ****Eficiência Térmica:**** A base sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor, sendo compatível com placas de indução.
- ****Durabilidade:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- ****Manuseamento Seguro:**** As asas robustas proporcionam um agarre firme e seguro, facilitando o transporte e a manipulação mesmo quando cheia.
- ****Retenção de Humidade:**** A tampa ajustada ajuda a reter o calor e a humidade, resultando em alimentos mais suculentos e uma confeção mais rápida.

Este conjunto de cuscuzeira é compatível com que tipos de fogão?

Sim, este conjunto é compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, gás e elétrico, devido à sua base sanduíche otimizada.

Qual a capacidade total do conjunto?

A capacidade total do conjunto é de 53.6 litros, tornando-o adequado para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

Como funciona a função de dupla confeção?

A panela inferior é utilizada para cozinhar sopas ou guisados, enquanto a panela superior, com furos na base, permite que o vapor da panela inferior cozinhe cuscuz ou outros alimentos a vapor, como legumes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material conhecido pela sua facilidade de limpeza e manutenção, sendo resistente a manchas e odores, ideal para o uso diário em cozinhas profissionais.

Este conjunto é adequado para uso intensivo?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 e capacidade de 53.6 L, este conjunto de cuscuzeira foi projetado para suportar o uso intensivo e contínuo em ambientes de cozinha profissional.