

# 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



## Banho-maria Aço Inoxidável 20 cm Indução 6.2 L

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP203020 | Modelo: | P203020       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661203203 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | P203020       |
| EAN            | 8421661203203 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Tipo           | Banho-Maria   |

### Descricao Resumida

Banho-maria profissional em aço inoxidável 18/10, com 20 cm de diâmetro e 6.2 L de capacidade. Base sanduíche para indução, aquecimento rápido e uniforme.

### Descricao Completa

Este banho-maria profissional de 20 cm de diâmetro é fabricado em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas que exigem durabilidade e desempenho na confecção delicada de alimentos. A sua base sanduíche garante aquecimento rápido e uniforme, sendo compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

### Banho-Maria Inox — Banho-maria — Características Técnicas

|                          |                                                   |
|--------------------------|---------------------------------------------------|
| Material                 | Aço inoxidável 18/10                              |
| Cor                      | Metálico                                          |
| Capacidade               | 6.2 L                                             |
| Diâmetro                 | 20 cm                                             |
| Altura                   | 23.6 cm                                           |
| Largura Total (com pega) | 38.8 cm                                           |
| Peso                     | 1.31 kg                                           |
| Compatibilidade          | Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica             |
| Construção da Base       | Sanduíche (aço inoxidável com núcleo de alumínio) |
| Acabamento               | Acetinado                                         |
| Pega                     | Tubular, soldada, com furo para pendurar          |

### Aplicações Profissionais

Este banho-maria é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a hotéis e cantinas. É ideal para a confecção lenta e delicada de molhos, cremes, sobremesas, ou para manter alimentos quentes à temperatura de serviço em

buffets, catering e eventos. A sua versatilidade torna-o adequado para pastelarias, cafés com cozinha e cozinhas industriais.

### **Banho-maria — Principais Vantagens**

---

Fabricado em aço inoxidável 18/10, este banho-maria oferece uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo diário. A base sanduíche com núcleo de alumínio assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando a eficiência energética e prevenindo pontos quentes. A compatibilidade com indução e outras fontes de calor confere-lhe grande flexibilidade. O acabamento acetinado disfarça o desgaste, mantendo uma aparência profissional, e o interior liso facilita a limpeza. A pega tubular soldada garante uma fixação robusta e segura, com um furo prático para armazenamento suspenso.