

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Cuscuzeira Profissional Aço Inox 44L Indução - 40cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP240040	Modelo:	P240040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661240406

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P240040
EAN	8421661240406
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descrição Resumida

Cuscuzeira profissional 44L em aço inox 18/10, ideal para cozedura a vapor e estufados simultâneos. Base de indução, 40cm diâmetro.

Descrição Completa

Para otimizar a confeção em cozinhas profissionais, o conjunto de cuscuzeira em aço inoxidável 18/10 com 44 litros de capacidade permite preparar dois alimentos em simultâneo: estufados ou sopas na panela inferior e cozedura a vapor na panela superior. Esta funcionalidade dual eleva a eficiência na cozinha, ideal para ritmos de serviço exigentes.

cuscuzeira profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	58 cm
Profundidade	40 cm
Altura	52 cm
Diâmetro	40 cm
Capacidade	44 L
Peso	8.12 kg

Aplicações Profissionais

Este conjunto de cuscuzeira é ideal para o Chef de restaurante de média dimensão que procura versatilidade, permitindo confeccionar guisados robustos e legumes no vapor para

acompanhamentos. É também uma solução eficiente para cozinhas de cantinas escolares ou empresariais, e até para serviços de catering com ementas diversificadas que exigem rapidez na preparação de grandes volumes.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta cuscuzeira profissional destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de cozinha intensa. A base sanduíche com núcleo de alumínio otimiza a distribuição do calor e a compatibilidade com placas de indução, proporcionando uma cozedura mais rápida e uniforme, e resultando em economia de energia. As alças de design ergonómico oferecem segurança e conforto na movimentação de grandes volumes, um diferencial importante para a operação diária.

Perguntas Frequentes

É compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução?

Sim, a base sanduíche com núcleo de alumínio foi concebida para assegurar compatibilidade total com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmica, garantindo versatilidade na sua cozinha.

Qual a melhor forma de limpar e manter a cuscuzeira?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave para preservar o acabamento acetinado do aço inoxidável. Evite esponjas abrasivas para não riscar a superfície e seque completamente após a lavagem para evitar manchas de água.

A capacidade de 44 litros é adequada para que tipo de produção?

Uma capacidade de 44 litros é ideal para cozinhas de média a grande dimensão, como restaurantes com alta rotatividade, cantinas institucionais, ou empresas de catering que preparam refeições para grupos significativos. Permite a confeção eficiente de grandes volumes de alimentos.

Quais os benefícios de cozinhar a vapor com esta cuscuzeira?

Cozinhar a vapor preserva os nutrientes, vitaminas e sabor natural dos alimentos, resultando em refeições mais saudáveis e com texturas ideais. A cuscuzeira permite este método

enquanto a panela inferior é usada para outros pratos, maximizando a eficiência da sua confecção.

O aço inoxidável 18/10 oferece que tipo de durabilidade?

O aço inoxidável 18/10 é uma liga de alta qualidade, reconhecida pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção. Em ambientes profissionais, este material garante uma vida útil prolongada do equipamento, mesmo com uso intensivo.