

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Cozedor de Massa Inox 35 cm com 4 Cestos para Indução 20.2L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP223035	Modelo:	P223035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661223355

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P223035
EAN	8421661223355
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Conjunto profissional para cozedura de massa em aço inoxidável 18/10, com panela de 35 cm (20.2L) e quatro cestos. Compatível com indução, ideal para cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este conjunto de cozedura de massa profissional permite confeccionar até quatro tipos de massa em simultâneo, otimizando o tempo e a eficiência na cozinha. Inclui uma panela de 35 cm de diâmetro e quatro cestos individuais.

conjunto cozinha pasta — Set Cozedor de Massa Profissional — Cozedor de Massa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	51.5 cm
Profundidade	35 cm
Altura	21 cm
Diâmetro	35 cm
Capacidade	20.2 L
Peso	8.31 kg
Compatibilidade	Indução
Componentes	Panela de 35 cm, 4 cestos para massa
Base	Sanduíche com núcleo de alumínio

Acabamento

Satinado

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes italianos, pizzarias, cantinas, hotéis e qualquer cozinha profissional que necessite de preparar grandes volumes de massa de forma eficiente. Perfeito para otimizar o serviço em horários de pico, desde tascas a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e serviços de catering.

Cozedor de Massa — Principais Vantagens

- Permite cozinhar até quatro tipos de massa em simultâneo, aumentando a produtividade.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência em ambientes profissionais.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.
- Compatibilidade total com fogões de indução, gás e elétricos, oferecendo versatilidade na cozinha.
- Pegas ergonómicas e interior liso que facilitam o manuseamento e a limpeza diária.

Este cozedor de massa é compatível com que tipos de fogões?

Este conjunto é especificamente concebido com uma base sanduíche que garante total compatibilidade com fogões de indução, além de ser adequado para gás e elétricos.

Qual o material e a durabilidade esperada do conjunto?

Fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, este conjunto oferece durabilidade excepcional e resistência à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É possível cozinhar diferentes tipos de massa em simultâneo?

Sim, o conjunto inclui quatro cestos individuais, permitindo a cozedura simultânea de até quatro tipos de massa distintos, otimizando a produção e o serviço.

Como é feita a limpeza e manutenção deste cozedor?

O interior liso da panela e os cestos em aço inoxidável facilitam a limpeza. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional para uma higiene rápida e eficaz.

Este equipamento é fornecido montado ou requer montagem?

O conjunto é fornecido montado e pronto a usar. Não requer qualquer tipo de montagem, podendo ser utilizado imediatamente após a desembalagem.