

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



Conjunto Panela Vapor Inox 15L com Tapa Ø24cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP244024	Modelo:	P244024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661244244

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P244024
EAN	8421661244244
Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Conjunto de panela para cozer a vapor em aço inoxidável 18/10, com 15L de capacidade e 24cm de diâmetro. Inclui panela superior e tampa para confeitã

Descricao Completa

Este conjunto de panela para cozer a vapor em aço inoxidável 18/10, com 15 litros de capacidade e 24 cm de diâmetro, é ideal para uma confeitã saudável e eficiente em cozinhas profissionais.

set olla vapor — Set panela vapor — Conjunto Panela Vapor Inox-Pro — Panela Vapor — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	36.5 cm
Profundidade	24 cm
Altura	19 cm
Diâmetro	24 cm
Capacidade	15 L
Peso	2.9 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e estabelecimentos de catering que valorizam a confeitã saudável de legumes, peixe ou outros alimentos, mantendo os seus nutrientes e sabor.

Panela Vapor — Principais Vantagens

Este conjunto oferece uma solução robusta para a cozedura a vapor, contribuindo para uma ementa mais saudável. O aço inoxidável 18/10 garante elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o ritmo de uma cozinha profissional. A sua capacidade de 15 litros permite

preparar grandes quantidades, otimizando o tempo de serviço.

Qual o material deste conjunto de panela a vapor?

Este conjunto é fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional em ambientes exigentes.

Qual a capacidade total da panela?

A panela tem uma capacidade generosa de 15 litros, adequada para preparar grandes quantidades de alimentos de uma só vez, otimizando a produção.

Quais as dimensões principais do conjunto?

O conjunto tem um diâmetro de 24 cm, com uma largura total de 36.5 cm e altura de 19 cm, dimensões práticas para cozinhas profissionais.

Este conjunto é adequado para que tipo de confeitação?

É ideal para cozer a vapor, permitindo preparar alimentos de forma saudável, preservando nutrientes, vitaminas e o sabor natural dos ingredientes.

A panela superior inclui tampa?

Sim, o conjunto inclui uma panela superior com tampa, essencial para uma cozedura a vapor eficaz e para reter o calor e a humidade.