

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



Hotelequip.pt

Cesto Vapor Inox 10L Ø350mm para Panela Cuscuzeira Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP243035	Modelo:	P243035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661243353

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P243035
EAN	8421661243353
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	31-40 cm

Descricao Resumida

Cesto superior em aço inoxidável 18/10 para cozedura a vapor, com 10L de capacidade e Ø350mm. Ideal para cuscuzeiras profissionais, garante cozedura uniforme e eficiente.

Descricao Completa

Este cesto superior em aço inoxidável 18/10, com capacidade de 10 litros e diâmetro de 350mm, é ideal para cozinhar a vapor em panelas cuscuzeiras profissionais, garantindo uma distribuição uniforme do calor.

parte superior panela vapor — parte superior olla vapor — parte superior bain marie — Cesto Vapor — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	350 mm
Capacidade	10 L
Altura	175 mm
Largura	517 mm
Profundidade	350 mm
Diâmetro dos Furos	4 mm
Peso	2.82 kg
Observações	Sem tampa

Aplicações Profissionais

Este cesto superior é indispensável em cozinhas profissionais para a confeção de pratos a vapor, como cuscuz, legumes, peixe ou carnes. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas, hotéis, e estabelecimentos de catering que valorizam a cozedura saudável e eficiente.

Cesto Vapor — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o uso intensivo em ambientes profissionais. Os furos de 4mm permitem uma circulação de vapor eficaz, assegurando uma cozedura uniforme e a preservação dos nutrientes. A capacidade de 10 litros é versátil para diferentes volumes de produção.

Este cesto superior é compatível com qualquer panela cuscuzeira?

Este cesto é projetado para panelas cuscuzieras com diâmetro de 350 mm. Recomenda-se verificar as dimensões da sua panela base para garantir um encaixe perfeito e seguro.

Qual a durabilidade do aço inoxidável 18/10 em uso profissional?

O aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, manchas e deformações, mesmo sob uso intensivo e lavagens frequentes em cozinhas profissionais.

Como devo limpar e manter este cesto de vapor?

Para a limpeza, utilize água morna com detergente neutro e uma esponja não abrasiva. Pode ser lavado na máquina de lavar louça profissional. Para manter o brilho, seque-o imediatamente após a lavagem.

Que tipo de alimentos posso cozinhar a vapor com este cesto?

É ideal para a confeção de cuscuz, mas também excelente para cozer a vapor uma vasta gama de alimentos, como legumes frescos, peixe, marisco, e até algumas carnes, preservando os seus sabores e nutrientes.

Este cesto superior inclui uma tampa?

Não, este cesto superior é fornecido sem tampa. Foi concebido para ser utilizado com a tampa da panela base ou uma tampa compatível de 350 mm de diâmetro.