

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 rapido
ao produto

Banho-maria Aço Inoxidável 10L para Indução Ø24cm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP203024	Modelo:	P203024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661203241

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P203024
EAN	8421661203241
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	21-30 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Banho-maria profissional de 10L em aço inoxidável 18/10, com base sanduíche para indução. Ideal para confeitação lenta e delicada com calor uniforme. Cabo soldado.

Descricao Completa

Este banho-maria profissional de 10 litros, fabricado em aço inoxidável 18/10, é ideal para confeitação delicada e lenta, garantindo distribuição uniforme de calor em todas as fontes, incluindo indução.

Banho-Maria Inox — Banho-maria — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro	24 cm
Profundidade	24 cm
Altura	32 cm
Largura (com cabo)	50.4 cm
Capacidade	10 L
Peso	2.1 kg
Compatibilidade	Indução, gás, vitrocerâmica, elétrico
Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Acabamento	Acetinado

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que exija controlo preciso da temperatura. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais, hotéis e serviços de catering que preparam molhos delicados, cremes, chocolate derretido ou mantêm alimentos quentes sem queimar. A sua compatibilidade com indução torna-o versátil para cozinhas modernas e eficientes.

Banho-maria — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável 18/10, este banho-maria oferece durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais. A base sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor exceccionalmente uniforme, otimizando a confeitaria lenta e delicada. O acabamento acetinado não só confere uma estética profissional, como também ajuda a disfarçar os sinais de desgaste. O interior liso facilita a limpeza, e o cabo tubular soldado garante uma pega segura e robusta, com um orifício para arrumação suspensa.