

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



Parte Superior Panela Vapor Cuscuz Aço Inox Ø24cm 6.3L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP243024	Modelo:	P243024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661243247

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P243024
EAN	8421661243247
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Parte superior para panela de vapor e cuscuz em aço inoxidável 18/10, com 240 mm de diâmetro e 6.3 L de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais e confeção a vapor.

Descricao Completa

A parte superior para panela de vapor e cuscuz, em aço inoxidável 18/10, é ideal para a confeção de alimentos a vapor em cozinhas profissionais. Com furos de 4mm e 240 mm de diâmetro, oferece 6.3 litros de capacidade.

Parte Superior Panela Vapor — Panela Vapor — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálica
Largura	365 mm
Profundidade	240 mm
Altura	140 mm
Diâmetro	240 mm
Capacidade	6.3 L
Peso	1.0 kg
Furos	4 mm
Tampa	Não incluída

Aplicações Profissionais

Esta parte superior é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É ideal para a preparação de cuscuz, legumes, peixe ou outros alimentos que beneficiem da confeção a vapor, garantindo uma cozinha mais saudável e eficiente.

Cozinha a Vapor — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 assegura durabilidade e resistência à corrosão, fundamental em ambientes de cozinha profissional. A confeção a vapor preserva os nutrientes e o sabor dos alimentos, contribuindo para ementas mais saudáveis. A sua conceção facilita a limpeza e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho.

Esta parte superior é compatível com qualquer panela de base?

Não, esta parte superior foi concebida para panelas de base com um diâmetro de 240 mm, garantindo um encaixe seguro e uma confeção a vapor eficaz.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade em uso profissional?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Que tipo de alimentos posso confeccionar nesta parte superior?

É ideal para a confeção de cuscuz, legumes, peixe, marisco e outros alimentos que beneficiam da cozedura a vapor, preservando os seus nutrientes e sabor.

A tampa está incluída com a parte superior?

Não, esta parte superior é fornecida sem tampa. Deverá utilizar uma tampa compatível com o diâmetro da panela de base, geralmente de 240 mm.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste utensílio?

Devido ao seu material em aço inoxidável, a limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre uma secagem completa.