

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Hotelequip.pt

Conjunto Cuscuzera Profissional 90L Aço Inox com Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP240050	Modelo:	P240050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661240505

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P240050
EAN	8421661240505
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Conjunto cuscuzera profissional em aço inoxidável 18/10 com 90L de capacidade, ideal para confeção simultânea a vapor. Base sanduíche para indução e calor uniforme.

Descricao Completa

Este conjunto de cuscuzera profissional em aço inoxidável 18/10, com 90 litros de capacidade, foi concebido para a confeção simultânea de dois alimentos, aumentando a eficiência na cozinha.

Cuscuzera — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro Panela Inferior	400 mm
Diâmetro Panela Superior	500 mm
Altura Total	610 mm
Capacidade Total	90 L
Peso	13.12 kg
Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Compatibilidade	Indução
Acabamento	Acetinado

Aplicações Profissionais

Este conjunto de cuscuzera é ideal para cozinhas profissionais de grande volume, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis e

serviços de catering. Permite a preparação eficiente de cuscuz, legumes a vapor, sopas e guisados, servindo um elevado número de refeições.

Cuscuzera — Principais Vantagens

A sua construção em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão, essencial em ambientes de cozinha exigentes. A base sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, sendo compatível com placas de indução. As pegas robustas em arco facilitam o manuseamento seguro, mesmo quando a panela está cheia. A tampa retém o calor e a humidade, contribuindo para uma confeção mais rápida e para a preservação dos sabores. O acabamento acetinado confere um aspeto profissional e ajuda a disfarçar sinais de desgaste.

Este conjunto de cuscuzera é compatível com que tipos de fogão?

Graças à sua base sanduíche com núcleo de alumínio, este conjunto é compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e, especialmente, de indução.

Qual a capacidade útil para cozinhar cuscuz na panela superior?

A capacidade total do conjunto é de 90 litros. A panela superior, perfurada, é projetada para cozinhar cuscuz ou outros alimentos a vapor, utilizando o vapor gerado na panela inferior. A sua capacidade útil dependerá do volume e tipo de alimento a vapor.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste conjunto?

Sendo fabricado em aço inoxidável 18/10, o conjunto é fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro, utilizando esponjas não abrasivas. Pode ser lavado na máquina de lavar loiça industrial.

Qual a vantagem de uma base sanduíche com núcleo de alumínio?

A base sanduíche combina camadas de aço inoxidável com um núcleo de alumínio, permitindo uma condução de calor superior. Isto resulta num aquecimento mais rápido e numa distribuição de calor mais uniforme, evitando pontos quentes e garantindo uma confeção mais eficiente e homogénea.

Este conjunto é fornecido montado ou desmontado?

O conjunto de cuscuzera é fornecido montado, pronto a ser utilizado de imediato na sua cozinha profissional. Não requer qualquer tipo de montagem adicional.