

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



Hotelequip.pt

Cuscuzeira Aço Inoxidável 16.3L - 24cm Diâmetro

Informacoes do Produto

SKU:	PJP242024	Modelo:	P242024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661242240

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P242024
EAN	8421661242240
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Conjunto cuscuzeira profissional em aço inoxidável 18/10 com 16.3L de capacidade e 24cm de diâmetro. Ideal para cozer e cozer a vapor simultaneamente, compatível com indução.

Descricao Completa

Este conjunto de cuscuzeira em aço inoxidável 18/10, com 16.3 litros de capacidade e 24 cm de diâmetro, permite a confecção simultânea de dois alimentos, ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e versatilidade.

Cuscuzeira — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	365 mm
Profundidade	240 mm
Altura	373 mm
Diâmetro	240 mm
Capacidade	16.3 L
Peso	3.42 kg
Fundo	Sanduíche com núcleo de alumínio
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica

Aplicações Profissionais

Esta cuscuzeira é uma solução versátil para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet e empresas de catering. É ideal para a preparação de cuscuz, legumes, peixe e outros alimentos a vapor, bem como para cozer sopas e guisados na panela inferior, otimizando o tempo de confecção.

Cuscuzeira — Principais Vantagens

- Versatilidade na confecção: Permite cozer e cozer a vapor simultaneamente, otimizando o processo de preparação de refeições.
- Distribuição uniforme do calor: O fundo sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento rápido e homogêneo, prevenindo pontos quentes.
- Durabilidade e higiene: Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e é fácil de limpar, cumprindo as normas de higiene.
- Compatibilidade universal: Adequada para todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.

Esta cuscuzeira é compatível com todos os tipos de fogão?

Sim, o fundo sanduíche com núcleo de alumínio garante compatibilidade com fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução, oferecendo máxima versatilidade na sua cozinha profissional.

Qual a capacidade da panela inferior e da superior?

A capacidade total do conjunto é de 16.3 litros. A panela inferior é adequada para líquidos como sopas e guisados, enquanto a superior é ideal para cozer a vapor cuscuz ou outros alimentos.

Como devo limpar e manter o conjunto da cuscuzeira?

Fabricada em aço inoxidável 18/10, a cuscuzeira é fácil de limpar. Recomenda-se lavagem manual com detergente neutro e água morna, ou pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional.

Posso utilizar a panela inferior separadamente?

Sim, a panela inferior pode ser utilizada de forma independente para cozer sopas, guisados ou outros pratos, aumentando a funcionalidade do conjunto na sua cozinha.

?

Quais os benefícios do aço inoxidável 18/10 para uso profissional?

?

O aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiênico, ideal para o ambiente exigente das cozinhas profissionais, garantindo longevidade ao equipamento.