

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

Banho-maria Aço Inoxidável 16cm 3L para Indução Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP203016	Modelo:	P203016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661203166

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P203016
EAN	8421661203166
Capacidade (L)	Até 6 L
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria profissional em aço inoxidável 18/10, com 16cm de diâmetro e 3L de capacidade. Base sanduíche para indução e distribuição uniforme de calor.

Descricao Completa

Este banho-maria profissional de 16cm de diâmetro e 3L de capacidade é fabricado em aço inoxidável 18/10, ideal para confeitão delicada e lenta em cozinhas com placas de indução. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho superior.

Banho-maria — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	16 cm
Capacidade	3 L
Largura (total com pega)	31.9 cm
Altura	20.8 cm
Peso	0.87 kg
Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Compatibilidade	Indução, gás, vitrocerâmica, elétrica
Pega	Tubular soldada com furo para pendurar
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, cantinas, hotéis e serviços de catering que preparam molhos delicados, derretem chocolate, mantêm alimentos quentes ou cozinham cremes e pudins lentamente, garantindo texturas perfeitas e evitando queimar.

Banho-maria — Principais Vantagens

- ****Confeção Uniforme:**** A base sanduíche com núcleo de alumínio assegura uma distribuição de calor excepcionalmente rápida e homogênea.
- ****Compatibilidade Total:**** Funciona perfeitamente em todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas.
- ****Durabilidade Superior:**** Fabricado em aço inoxidável 18/10, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- ****Limpeza Simplificada:**** O interior liso e o acabamento acetinado facilitam a limpeza e manutenção diária.
- ****Pega Ergonômica e Segura:**** A pega tubular é soldada para maior fiabilidade e possui um furo para armazenamento prático.

Este banho-maria é compatível com placas de indução?

Sim, este banho-maria possui uma base sanduíche com núcleo de alumínio, garantindo total compatibilidade e excelente desempenho em placas de indução, além de outras fontes de calor.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar?

Sim, o seu interior liso e o acabamento acetinado foram concebidos para facilitar a limpeza rápida e eficiente, mantendo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Para que tipo de confeção é este banho-maria mais adequado?

É ideal para confeções que requerem calor suave e controlado, como derreter chocolate, preparar molhos delicados, cozinhar cremes, pudins ou manter alimentos quentes sem queimar.

Como é a pega do banho-maria?

A pega é tubular e soldada ao corpo do banho-maria, garantindo uma conexão fiável e robusta. Possui ainda um furo na extremidade para facilitar o armazenamento suspenso.

?