

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



Hotelequip.pt

Cesto Cozedura Cuscuz Cónico 40L Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP241050	Modelo:	P241050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661241502

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P241050
EAN	8421661241502
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Cesto de cozedura cónico em aço inoxidável 18/10 com 40L de capacidade e furos de 4mm, projetado para cozer cuscuz e outros alimentos a vapor em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este cesto de cozedura cónico em aço inoxidável 18/10, com capacidade de 40 litros e furos de 4mm, é ideal para a preparação de cuscuz em grandes volumes.

Cesto Cozedura — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	69 cm
Profundidade	50 cm
Altura	25 cm
Diâmetro	50 cm
Capacidade	40 L
Peso	3.89 kg
Diâmetro dos Furos	4 mm
Tampa Incluída	Não

Aplicações Profissionais

Este cesto de cozedura é uma solução robusta para cozinhas profissionais, ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering que necessitam preparar cuscuz ou outros alimentos a vapor em grandes quantidades, garantindo uniformidade na confeção.

Cesto Cuscuz — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 assegura durabilidade e resistência à corrosão, essencial para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. A sua capacidade de 40 litros permite a confeção eficiente de grandes volumes, otimizando o tempo de preparação. Os furos de 4mm são ideais para uma cozedura a vapor eficaz e uniforme, preservando as propriedades dos alimentos.

Este cesto de cozedura é compatível com qualquer panela base?

Este cesto é uma parte superior cónica e requer uma panela base compatível em diâmetro para um encaixe seguro e eficiente na cozedura a vapor.

Além de cuscuz, que outros alimentos posso cozer neste cesto?

Pode utilizar este cesto para cozer a vapor uma vasta gama de alimentos, como legumes, peixe, marisco ou outros cereais, aproveitando a sua grande capacidade.

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção, garantindo uma longa vida útil em uso profissional.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste cesto?

A limpeza é simples. Pode ser lavado à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional, devido à resistência do aço inoxidável.

Este cesto de cozedura inclui uma tampa?

Não, este cesto de cozedura é fornecido sem tampa. Geralmente, utiliza-se a tampa da panela base ou uma tampa universal compatível.