

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

Panela de Vapor Inox-Pro 28cm com Fundo Sanduíche e Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP244028	Modelo:	P244028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661244282

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P244028
EAN	8421661244282
Diâmetro	21-30 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Panela de vapor profissional em aço inoxidável 18/10 com 28cm de diâmetro e 15L de capacidade. Fundo sanduíche para indução, aquecimento rápido e uniforme.

Descricao Completa

Esta panela de vapor profissional, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para a confeção eficiente de legumes, arroz e peixe, garantindo uma distribuição de calor uniforme e rápida.

Panela de Vapor — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro	28 cm
Capacidade	15 L
Largura	40.5 cm
Profundidade	28 cm
Altura	19 cm
Peso	4.8 kg
Compatibilidade	Indução
Fundo	Sanduíche com núcleo de alumínio

Aplicações Profissionais

Esta panela de vapor é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas que valorizam a cozinha saudável, a cantinas escolares e empresariais que preparam grandes volumes de alimentos. É igualmente útil em hotéis, serviços de catering e até em food trucks que procuram otimizar a confeção de legumes, peixe e arroz de forma rápida e nutritiva.

Panela de Vapor — Principais Vantagens

O seu fabrico em aço inoxidável 18/10 garante uma durabilidade excecional e resistência ao uso intensivo. O fundo sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor perfeitamente uniforme, crucial para resultados consistentes. A compatibilidade com indução oferece versatilidade, enquanto as pegas robustas proporcionam segurança e conforto no manuseamento. O acabamento acetinado não só confere uma estética profissional, como também disfarça eficazmente os sinais de desgaste.

Esta panela de vapor é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, é compatível com indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, graças ao seu fundo sanduíche que otimiza a condução de calor em diversas fontes.

Como devo limpar e manter esta panela de vapor?

Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional. Para prolongar a vida útil e manter o acabamento, evite abrasivos e seque bem após a lavagem para prevenir manchas de calcário.

Quais os principais benefícios da confeção a vapor para a minha cozinha?

A confeção a vapor preserva vitaminas, minerais e o sabor natural dos alimentos, resultando em pratos mais saudáveis e nutritivos, com menor necessidade de gorduras. É ideal para uma ementa equilibrada.

O aço inoxidável 18/10 é realmente durável para uso profissional?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e higiene, sendo o material de eleição para o ambiente exigente de uma cozinha profissional, garantindo longevidade.

A capacidade de 15 litros é suficiente para um serviço de média dimensão?

Sim, com 15 litros de capacidade, esta panela é adequada para preparar porções consideráveis de alimentos, ideal para serviços de média a grande dimensão em restaurantes, cantinas ou catering, otimizando a produção.