

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 a Vapor Profissional Inox 20L - Diâmetro 35cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP244035	Modelo:	P244035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661244350

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P244035
EAN	8421661244350
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descrição Resumida

Conjunto de panela a vapor em aço inoxidável 18/10 com 20 litros de capacidade e 35 cm de diâmetro, ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Este conjunto de panela a vapor em aço inoxidável 18/10, com 20 litros de capacidade e 35 cm de diâmetro, é uma solução robusta para a confecção eficiente de alimentos em cozinhas profissionais.

Panela Vapor Inox-Pro 35cm — Panela a Vapor — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálica
Largura	51.9 cm
Profundidade	35 cm
Altura	21 cm
Diâmetro	35 cm
Capacidade	20 L
Peso	7.87 kg

Panela a Vapor — Aplicações Profissionais

Este conjunto de panela a vapor é indispensável em qualquer cozinha profissional que valorize a confecção saudável e eficiente. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de legumes, peixe ou outros alimentos a vapor, preservando os seus nutrientes e sabor.

Panela a Vapor — Principais Vantagens

A principal vantagem deste conjunto reside na sua construção em aço inoxidável 18/10, que garante durabilidade e resistência à corrosão, mesmo em ambientes de uso intensivo. A confeção a vapor permite cozinhar de forma mais saudável, mantendo as propriedades nutricionais dos alimentos. A sua capacidade de 20 litros e o diâmetro de 35 cm otimizam a produção em larga escala, enquanto a tampa incluída assegura uma retenção eficaz do vapor e do calor.

Qual o material de fabrico desta panela a vapor?

Este conjunto é fabricado em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão.

Qual a capacidade total do conjunto de panela a vapor?

O conjunto de panela a vapor tem uma capacidade generosa de 20 litros, adequada para a confeção de grandes volumes de alimentos.

Quais as dimensões principais deste conjunto?

O conjunto possui um diâmetro de 35 cm e uma altura total de 21 cm, com uma largura de 51.9 cm e profundidade de 35 cm.

É adequada para que tipo de cozinhas profissionais?

Esta panela a vapor é ideal para restaurantes, cantinas, hotéis, e qualquer estabelecimento que necessite de cozinhar grandes quantidades de alimentos a vapor de forma eficiente e higiénica.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste produto?

Graças ao seu material em aço inoxidável, a panela é fácil de limpar e manter, sendo compatível com as normas de higiene exigidas em cozinhas profissionais.