

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



Cuscuzzeira Cónica Inox 20L - Parte Superior

Informacoes do Produto

SKU:	PJP241040	Modelo:	P241040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661241403

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P241040
EAN	8421661241403
Capacidade (L)	16–25 L

Descricao Resumida

Parte superior cônica para cuscuzzeira de 20L em aço inoxidável 18/10, com furos de 4mm, ideal para cozinhas profissionais. Garante cozedura a vapor eficiente.

Descricao Completa

Esta parte superior cônica para cuscuzzeira, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para a confeção a vapor de cuscuz e outros pratos em cozinhas profissionais. A sua capacidade de 20 litros e furos de 4mm garantem uma cozedura eficiente.

parte superior cuscuz — Cuscuzzeira — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	590 mm
Profundidade	400 mm
Altura	200 mm
Diâmetro	400 mm
Capacidade	20 L
Peso	2.72 kg
Diâmetro dos furos	4 mm
Tampa	Não incluída

Aplicações Profissionais

Esta parte superior de cuscuzzeira é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que prepare pratos a vapor. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e hotéis que oferecem uma ementa diversificada. A sua capacidade de 20 litros permite a confeção de grandes quantidades, adequada para estabelecimentos com elevado volume de serviço.

Cuscuzzeira Cônica — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo com uso intensivo.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** O material de alta qualidade é fácil de limpar e não reage com os alimentos, mantendo a higiene na confecção.
- **Cozedura a Vapor Eficiente:** Os furos de 4mm permitem uma distribuição uniforme do vapor, assegurando que o cuscuz e outros alimentos sejam cozinhados de forma perfeita e homogênea.
- **Versatilidade:** Embora ideal para cuscuz, pode ser utilizada para cozer a vapor uma variedade de vegetais, peixes ou outros ingredientes.
- **Design Cônico:** O formato cônico otimiza a circulação do vapor, contribuindo para resultados de cozedura superiores.