

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 32 cm com Tampa - 20 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	PJP244032	Modelo:	P244032
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661244329

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P244032
EAN	8421661244329
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descrição Resumida

Panela de vapor profissional em aço inoxidável 18/10, com 32 cm de diâmetro e 20 litros de capacidade. Ideal para confeitação saudável e eficiente.

Descrição Completa

Este conjunto de panela de vapor profissional em aço inoxidável 18/10, com 32 cm de diâmetro e 20 litros de capacidade, é essencial para uma confeitação saudável e eficiente em qualquer cozinha profissional. Permite cozinhar diversos alimentos a vapor, preservando os seus nutrientes e sabor.

panela a vapor profissional — Panela de Vapor — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	487 mm
Profundidade	320 mm
Altura	210 mm
Diâmetro	320 mm
Capacidade	20 L
Peso	6.43 kg
Com Tampa	Sim

Aplicações Profissionais

Esta panela de vapor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É perfeita para cozinhar legumes, peixe, marisco e outros alimentos que beneficiam da confeitação a vapor, garantindo

refeições saudáveis e saborosas.

Panela de Vapor — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Capacidade de 20 litros, adequada para volumes médios a grandes de produção.
- Cozinha a vapor que preserva as vitaminas, minerais e o sabor natural dos alimentos.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais.
- Inclui tampa para uma cozedura eficiente e controlo da temperatura.

Qual o material de fabrico desta panela de vapor?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade e o diâmetro da panela?

A panela de vapor tem uma capacidade de 20 litros e um diâmetro de 320 mm, sendo adequada para a confeção de volumes consideráveis de alimentos.

É fornecida com tampa?

Sim, este conjunto de panela de vapor inclui uma tampa, essencial para uma cozedura eficiente e para manter o calor e o vapor no interior.

Para que tipo de estabelecimentos é esta panela mais indicada?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, churrasqueiras e qualquer estabelecimento que necessite de cozinhar grandes quantidades de alimentos de forma saudável e eficiente.

Quais os benefícios de cozinhar a vapor?

Cozinhar a vapor ajuda a preservar os nutrientes, vitaminas e o sabor natural dos alimentos, resultando em pratos mais saudáveis e com melhor textura.