

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Conjunto Cozedura a Vapor XL 5,5L, Ø162x280mm para Espargos e Massa

Informacoes do Produto

SKU:	HE833100	Modelo:	HE833100
Marca:	HENDI	EAN:	8711369833100

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE833100
EAN	8711369833100

Descricao Resumida

Conjunto de cozedura a vapor de 5,5L, ideal para espargos longos, vegetais, peixe e massa. Inclui caçarola, cesto e tampa. Compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Este conjunto de cozedura a vapor de 5,5 litros foi concebido com altura extra para permitir a confeção de espargos longos, mantendo a sua integridade e sabor. É uma solução versátil para cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Capacidade	5,5 L
Diâmetro	162 mm
Altura Útil	280 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	173 x 227 x 305 mm
Peso Líquido	1,25 kg
Materiais	Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras, hotéis, cantinas escolares e empresariais, e estabelecimentos de catering que servem espargos, vegetais cozidos a vapor ou massa. Também é adequado para snack-bares e roulotes que necessitam de manter a temperatura

de cachorros quentes ou outros itens de forma eficiente.

Conjunto Cozedura a Vapor — Principais Vantagens

- Versatilidade para a confeção de diversos alimentos, desde espargos a massa e vegetais.
- Altura otimizada para cozer espargos longos na vertical, preservando a sua forma e textura.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/0 para durabilidade e fácil limpeza em ambientes profissionais.
- Compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.
- Conjunto completo com caçarola, cesto de cozedura a vapor e tampa, pronto a usar.

Este conjunto é compatível com placas de indução?

Sim, o conjunto de cozedura a vapor é compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas.

Qual a vantagem da altura extra deste conjunto?

A altura extra permite cozer a vapor espargos longos na vertical, garantindo uma cozedura uniforme e preservando a sua forma e textura, algo essencial para uma apresentação profissional.

Que outros alimentos posso preparar neste conjunto?

Além de espargos, este conjunto é ideal para cozer a vapor outros vegetais, peixe, marisco, e também para cozinhar massa ou manter a temperatura de alimentos como cachorros quentes.

De que materiais é feito o conjunto?

O conjunto é fabricado em aço inoxidável 18/0, conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, com elementos em alumínio para uma distribuição eficiente do calor.

O conjunto de cozedura a vapor requer montagem?

Não, este é um conjunto completo que inclui uma caçarola, um cesto de cozedura a vapor e uma tampa, fornecido pronto a usar sem necessidade de montagem.

?