

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Salteador Aço Inoxidável 28cm para Indução | Cozinha Profissional

Informações do Produto

SKU:	PJP204028	Modelo:	P204028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661204286

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Pujadas
Modelo	P204028
EAN	8421661204286

Descrição Resumida

Salteador profissional de 28 cm em aço inoxidável 18/10, com base sanduíche para aquecimento rápido e uniforme. Compatível com indução e fácil de limpar. Ideal para cozinhas exigentes.

Descrição Completa

Este salteador profissional de 28 cm de diâmetro, fabricado em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas que exigem alta performance e compatibilidade com indução, garantindo aquecimento rápido e uniforme.

Sautex Inox-Pro 28 cm — Salteador — Características Técnicas

Diâmetro	28 cm
Altura	15.5 cm
Comprimento Total (com pega)	56.4 cm
Capacidade	3.7 L
Peso	1.7 kg
Material	Aço inoxidável 18/10
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Base	Sanduiche (Alumínio entre Aço Inox)
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Este salteador é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras, a cantinas empresariais e hotéis. É ideal para saltear legumes, carne ou peixe, brasear, fritar superficialmente e preparar molhos, adaptando-se a hamburgarias, snack-bares e food trucks pela sua eficiência e robustez.

Salteador Aço Inox — Principais Vantagens

- Aquecimento rápido e distribuição de calor uniforme devido à base sanduiche.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Interior liso e acabamento acetinado que facilitam a limpeza e manutenção.
- Pega tubular soldada com furo, proporcionando manuseamento seguro e arrumação prática.
- Versatilidade para diversas técnicas de confeção, desde saltear a brasear.

Este salteador é compatível com todos os tipos de fogão?

Sim, o salteador foi concebido para ser compatível com fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e, especialmente, de indução, graças à sua base sanduíche.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 neste salteador?

O aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade, sendo um material robusto e higiénico, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como se processa a limpeza e manutenção deste salteador?

O interior liso e o acabamento acetinado do salteador facilitam a limpeza. Pode ser lavado à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma manutenção simples e rápida.

O que significa ter uma base sanduíche e quais os seus benefícios?

A base sanduíche, com um núcleo de alumínio entre duas camadas de aço inoxidável, assegura um aquecimento excecionalmente rápido e uma distribuição de calor uniforme por toda a superfície do salteador.

Para que tipo de confeções é este salteador mais adequado?

Este salteador é versátil, sendo ideal para saltear legumes, carnes e peixes, brasear, fritar superficialmente e preparar molhos, adaptando-se a diversas técnicas culinárias.