

# 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: 22/06/2026

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

## Conjunto Cuscuzeira Inox 35 cm Indução 53.6 L para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP242035	<b>Modelo:</b>	P242035
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661242356

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P242035
<b>EAN</b>	8421661242356

### Descricao Resumida

Conjunto cuscuzeira profissional em aço inoxidável 18/10 com 35 cm de diâmetro e 53.6 L de capacidade. Ideal para cozinhar a vapor e guisados em simultâneo, compatível com indução.

## Descricao Completa

Este conjunto de cuscuzeira em aço inoxidável 18/10, com 35 cm de diâmetro e 53.6 L de capacidade, permite a confeção simultânea de dois alimentos, otimizando a eficiência na cozinha profissional.

**conjunto cuscusera profissional — conjunto cuscusera — Cuscuzeira — Características Técnicas**

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	52 cm
<b>Profundidade</b>	35 cm
<b>Altura</b>	57 cm
<b>Diâmetro</b>	35 cm
<b>Capacidade</b>	53.6 L
<b>Peso</b>	8.95 kg
<b>Compatibilidade</b>	Indução

## Aplicações Profissionais

Este conjunto de cuscuzeira é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de guisados, sopas ou alimentos a vapor. A sua versatilidade permite otimizar o espaço e tempo de confeção em cozinhas profissionais com elevada procura.

## Cuscuzeira — Principais Vantagens

- **\*\*Dupla Confeção:\*\*** Permite cozinhar guisados na panela inferior e alimentos a vapor na panela superior simultaneamente.
- **\*\*Eficiência Térmica:\*\*** A base sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor, sendo compatível com placas de indução.
- **\*\*Durabilidade:\*\*** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **\*\*Manuseamento Seguro:\*\*** As asas robustas proporcionam um agarre firme e seguro, facilitando o transporte e a manipulação mesmo quando cheia.
- **\*\*Retenção de Humidade:\*\*** A tampa ajustada ajuda a reter o calor e a humidade, resultando em alimentos mais suculentos e uma confeção mais rápida.

#### **Este conjunto de cuscuzeira é compatível com que tipos de fogão?**

Sim, este conjunto é compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, gás e elétrico, devido à sua base sanduíche otimizada.

#### **Qual a capacidade total do conjunto?**

A capacidade total do conjunto é de 53.6 litros, tornando-o adequado para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

#### **Como funciona a função de dupla confeção?**

A panela inferior é utilizada para cozinhar sopas ou guisados, enquanto a panela superior, com furos na base, permite que o vapor da panela inferior cozinhe cuscuz ou outros alimentos a vapor, como legumes.

#### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material conhecido pela sua facilidade de limpeza e manutenção, sendo resistente a manchas e odores, ideal para o uso diário em cozinhas profissionais.

#### **Este conjunto é adequado para uso intensivo?**

Com a sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 e capacidade de 53.6 L, este conjunto de cuscuzeira foi projetado para suportar o uso intensivo e contínuo em ambientes de cozinha profissional.