

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Wok Aço Inoxidável Fundo Redondo 36cm Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP239336	Modelo:	P239336
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661239301

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P239336
EAN	8421661239301

Descricao Resumida

Wok profissional em aço inoxidável 18/10 com 360mm de diâmetro e fundo redondo, ideal para indução. Garante aquecimento uniforme e manuseamento fácil para saltear.

Descricao Completa

Este wok profissional em aço inoxidável com fundo redondo de 360mm de diâmetro é projetado para uma confeitura eficiente e versátil em cozinhas profissionais, sendo compatível com placas de indução.

wok inox — wok profissional — Wok — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	646 mm
Profundidade	384 mm
Altura	133 mm
Diâmetro	360 mm
Peso	1.7 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes asiáticos, take-aways, food trucks, e cozinhas de hotelaria que necessitam de um utensílio robusto para saltear, fritar e cozinhar rapidamente. Adequado para tascas, cantinas e qualquer estabelecimento que valorize a eficiência na confeitura.

Wok Aço Inoxidável — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade para durabilidade e resistência à corrosão.
- Fundo redondo que permite uma distribuição de calor otimizada e facilita o movimento dos alimentos ao saltear.
- Compatível com placas de indução, garantindo versatilidade e eficiência energética.
- Interior liso que simplifica a agitação e o virar dos alimentos, bem como a limpeza.
- Pega tubular com orifício para um manuseamento confortável e arrumação suspensa prática.