

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-maria Aço Inoxidável 20 cm Indução 6.2 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP203020	Modelo:	P203020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661203203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P203020
EAN	8421661203203

Descricao Resumida

Banho-maria profissional em aço inoxidável 18/10, com 20 cm de diâmetro e 6.2 L de capacidade. Base sanduíche para indução, aquecimento rápido e uniforme.

Descricao Completa

Este banho-maria profissional de 20 cm de diâmetro é fabricado em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas que exigem durabilidade e desempenho na confecção delicada de alimentos. A sua base sanduíche garante aquecimento rápido e uniforme, sendo compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Banho-Maria Inox — Banho-maria — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Capacidade	6.2 L
Diâmetro	20 cm
Altura	23.6 cm
Largura Total (com pega)	38.8 cm
Peso	1.31 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Construção da Base	Sanduíche (aço inoxidável com núcleo de alumínio)
Acabamento	Acetinado
Pega	Tubular, soldada, com furo para pendurar

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a hotéis e cantinas. É ideal para a confecção lenta e delicada de molhos, cremes, sobremesas, ou para manter alimentos quentes à temperatura de serviço em

buffets, catering e eventos. A sua versatilidade torna-o adequado para pastelarias, cafés com cozinha e cozinhas industriais.

Banho-maria — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável 18/10, este banho-maria oferece uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo diário. A base sanduíche com núcleo de alumínio assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando a eficiência energética e prevenindo pontos quentes. A compatibilidade com indução e outras fontes de calor confere-lhe grande flexibilidade. O acabamento acetinado disfarça o desgaste, mantendo uma aparência profissional, e o interior liso facilita a limpeza. A pega tubular soldada garante uma fixação robusta e segura, com um furo prático para armazenamento suspenso.