

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.