

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Conjunto Panela Vapor Inox 15L com Tapa Ø24cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP244024	<b>Modelo:</b>	P244024
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661244244

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P244024
<b>EAN</b>	8421661244244

### Descricao Resumida

Conjunto de panela para cozer a vapor em aço inoxidável 18/10, com 15L de capacidade e 24cm de diâmetro. Inclui panela superior e tampa para confeitão saudável.

## Descricao Completa

Este conjunto de panela para cozer a vapor em aço inoxidável 18/10, com 15 litros de capacidade e 24 cm de diâmetro, é ideal para uma confeitão saudável e eficiente em cozinhas profissionais.

### set olla vapor — Set panela vapor — Conjunto Panela Vapor Inox-Pro — Panela Vapor — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	36.5 cm
<b>Profundidade</b>	24 cm
<b>Altura</b>	19 cm
<b>Diâmetro</b>	24 cm
<b>Capacidade</b>	15 L
<b>Peso</b>	2.9 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e estabelecimentos de catering que valorizam a confeitão saudável de legumes, peixe ou outros alimentos, mantendo os seus nutrientes e sabor.

### Panela Vapor — Principais Vantagens

Este conjunto oferece uma solução robusta para a cozedura a vapor, contribuindo para uma ementa mais saudável. O aço inoxidável 18/10 garante elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o ritmo de uma cozinha profissional. A sua capacidade de 15 litros permite

preparar grandes quantidades, otimizando o tempo de serviço.

#### **Qual o material deste conjunto de panela a vapor?**

Este conjunto é fabricado em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional em ambientes exigentes.

#### **Qual a capacidade total da panela?**

A panela tem uma capacidade generosa de 15 litros, adequada para preparar grandes quantidades de alimentos de uma só vez, otimizando a produção.

#### **Quais as dimensões principais do conjunto?**

O conjunto tem um diâmetro de 24 cm, com uma largura total de 36.5 cm e altura de 19 cm, dimensões práticas para cozinhas profissionais.

#### **Este conjunto é adequado para que tipo de confeitão?**

É ideal para cozer a vapor, permitindo preparar alimentos de forma saudável, preservando nutrientes, vitaminas e o sabor natural dos ingredientes.

#### **A panela superior inclui tampa?**

Sim, o conjunto inclui uma panela superior com tampa, essencial para uma cozedura a vapor eficaz e para reter o calor e a humidade.