

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: 03/07/2026

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

Conjunto Cozedura Massa 31.4L Inox 4 Cestos Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP223040	Modelo:	P223040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661223409

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P223040
EAN	8421661223409

Descricao Resumida

Conjunto profissional de cozedura de massa em aço inoxidável 18/10, com 31.4L de capacidade e 4 cestos individuais. Compatível com indução para máxima eficiência.

Descricao Completa

Este conjunto de cozedura de massa em aço inoxidável 18/10, com 31.4 litros de capacidade, permite cozinhar até quatro tipos de massa em simultâneo, otimizando a eficiência na cozinha profissional.

Cozedura Massa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	579 mm
Profundidade	400 mm
Altura	250 mm
Diâmetro	400 mm
Capacidade	31.4 L
Peso	10.61 kg
Compatibilidade	Indução
Componentes	1 panela, 4 cestos para massa

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes italianos, pizzarias, hotéis com serviço de buffet, cantinas escolares e empresariais, e qualquer cozinha profissional que necessite de cozinhar grandes volumes de massa de forma eficiente e diversificada.

Cozedura Massa — Principais Vantagens

- Permite cozinhar até quatro tipos de massa em simultâneo, otimizando o tempo de preparação.
- Fabricado em aço inoxidável 18/10, garante durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.
- Base tipo sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.
- Compatível com placas de indução, oferecendo versatilidade na instalação da cozinha.
- Asas robustas para manuseamento seguro e interior liso para uma limpeza rápida e eficaz.

Este conjunto é adequado para todos os tipos de massa?

Sim, os quatro cestos individuais permitem cozinhar diferentes formatos de massa, desde esparguete a penne, de forma simultânea e controlada.

Qual a capacidade total da panela?

A panela principal tem uma capacidade de 31.4 litros, ideal para cozinhar grandes quantidades de massa para serviços de restauração e hotelaria.

É compatível com fogões a gás ou elétricos?

Sim, a base tipo sanduíche garante compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.

Como se realiza a limpeza do conjunto?

O interior liso da panela e os cestos em aço inoxidável facilitam a limpeza manual. O material 18/10 é também adequado para lavagem em máquina de lavar loiça profissional.

Qual a vantagem dos cestos individuais?

Os cestos permitem cozinhar diferentes tipos de massa, ou a mesma massa em fases distintas, sem misturar, garantindo a textura e o ponto de cozedura ideais para cada porção.