

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Alta 20 cm Inox 18/10 Vermelha com Tampa 3.7L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490620R	Modelo:	P490620R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661496308

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490620R
EAN	8421661496308
Capacidade (L)	Até 6 L, 7–10 L
Cor	Vermelho

Descricao Resumida

Panela alta de 20 cm em aço inoxidável 18/10 com capacidade de 3.7L. Base encapsulada para aquecimento uniforme e compatível com indução, gás e vitrocerâmica. Inclui tampa.

Descricao Completa

Esta panela alta de 20 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, possui uma base encapsulada para aquecimento rápido e uniforme. É compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrica.

caçarola alta 20cm — Caçarola Alta Inox 18/10 20cm Vermelha — Panela Alta —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Vermelho
Diâmetro	20 cm
Largura (com pegas)	31 cm
Altura	13 cm
Capacidade	3.7 L
Peso	1.48 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica

Panela Alta — Aplicações Profissionais

Esta panela é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a confeção de molhos, sopas, caldos e outros pratos que requerem cozedura prolongada, sendo igualmente útil em pastelarias com confeção, hamburgarias e serviços de catering.

Panela Inox — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.

- Base encapsulada que assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução, para maior versatilidade.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido, que proporcionam um manuseamento confortável e seguro.
- Tampa incluída que retém o calor e a humidade, otimizando a cozedura e os resultados.
- Estética diferenciada com acabamento em vermelho, facilitando a identificação na cozinha.