

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Baixa Aço Inoxidável 45 cm 27L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP217045	Modelo:	P217045
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661217453

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P217045
EAN	8421661217453
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Panela baixa profissional em aço inoxidável 18/10, com 45 cm de diâmetro e 27L de capacidade. Fundo sanduíche para indução, asas soldadas e fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta panela baixa profissional em aço inoxidável 18/10, com 45 cm de diâmetro e 27 litros de capacidade, é ideal para cozinhas que exigem robustez e eficiência em fogões de indução.

Panela Baixa Inox — panela baixa indução — Panela Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	45 cm
Capacidade	27 L
Largura Total	61.6 cm
Profundidade Total	47 cm
Altura	18.4 cm
Peso	6.55 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Acabamento	Acetinado interior e exterior
Asas	Varão em inox ultra-resistente, soldadas
Fundo	Sandwich (inox - alumínio - inox)
Limpeza	Raios interiores para fácil limpeza

Aplicações Profissionais

Esta panela baixa de 27 litros é indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção, como cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa,

hotéis e serviços de catering. É perfeita para preparar guisados, estufados, arroz, massas ou grandes quantidades de molhos, garantindo uma distribuição uniforme do calor e eficiência em fogões de indução.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e higiene.
- Fundo sanduíche otimizado para indução, assegurando uma distribuição de calor eficiente e poupança energética.
- Asas de varão em inox ultra-resistentes, soldadas, testadas para suportar até 500 kg, garantindo segurança e manuseamento fiável.
- Raios interiores desenhados para uma limpeza rápida e fácil, essencial em ambientes de cozinha profissional.
- Acabamento acetinado uniforme, que confere um aspeto profissional e facilita a manutenção.