

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Alta Inox 45 cm Indução - Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP292145	Modelo:	P292145
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661292146

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P292145
EAN	8421661292146

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 45 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado.
Fundo sanduíche para indução e asas resistentes ao calor.

Descricao Completa

Esta panela alta de 45 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e compatibilidade com placas de indução.

Caçarola alta Inox — caçarola alta profissional — Panela Alta — Características Técnicas

Diâmetro	45 cm
Material	Aço inoxidável 18/10
Compatibilidade	Indução
Acabamento	Acetinado
Largura	47 cm
Profundidade	52.5 cm
Altura	28 cm
Peso	7.07 kg
Construção do Fundo	Sanduíche (inox - alumínio - inox)
Asas	Aço inoxidável, resistentes ao calor

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras, até cantinas empresariais e hotéis. É ideal para a confeção de grandes volumes de caldos, sopas, estufados e cozedura de massas, garantindo um desempenho consistente em ambientes de alta exigência.

Panela Inox — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Fundo sanduíche otimizado para uma distribuição uniforme do calor e eficiência em placas de indução.
- Asas em aço inoxidável que permanecem resistentes ao calor, garantindo segurança no manuseamento.
- Acabamento acetinado que facilita a limpeza e manutenção diária.
- Design robusto para suportar o uso intensivo em cozinhas de elevado volume.

Esta panela é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, esta panela possui um fundo sanduíche que a torna compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é uma liga de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e é fácil de limpar, características essenciais para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

As asas aquecem durante a utilização?

As asas são fabricadas em aço inoxidável e projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura. No entanto, recomenda-se sempre o uso de proteção térmica ao manusear a panela em altas temperaturas.

Esta panela é adequada para grandes volumes de confecção?

Sim, com um diâmetro de 45 cm e a sua construção alta, esta panela é perfeitamente adequada para a confecção de grandes quantidades de alimentos, sendo ideal para cozinhas de restaurantes, cantinas e catering.

Como se deve limpar esta panela?

Para a limpeza diária, utilize água quente, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Para manchas mais persistentes, pode usar produtos específicos para aço inoxidável, evitando sempre palha de aço ou abrasivos fortes para preservar o acabamento acetinado.