

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 Inox 24L com Torneira e Tampa - 32cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP248032	Modelo:	P248032
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661248327

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P248032
EAN	8421661248327
Capacidade (L)	16–25 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Diâmetro

31–40 cm

Descrição Resumida

Panela alta de 24L em aço inoxidável 18/10 com 32 cm de diâmetro, equipada com torneira e tampa. Compatível com indução, ideal para cozedura lenta e caldos.

Descrição Completa

Esta panela alta de 24 litros em aço inoxidável 18/10, com 32 cm de diâmetro, é ideal para cozedura lenta e prolongada em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência.

panela inox 32cm — Panela Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	320 mm
Profundidade	320 mm
Altura	320 mm
Diâmetro	320 mm
Capacidade	24 L
Peso	5.32 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Características Adicionais	Fundo sanduíche com núcleo de alumínio, torneira, tampa, pegas em arco

Aplicações Profissionais

Esta panela é um equipamento essencial para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de sopas, caldos, guisados e molhos. A sua capacidade e funcionalidade com torneira tornam-na ideal para produções contínuas.

Panela Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 garante uma durabilidade excecional e resistência à corrosão. O fundo sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor, otimizando a confeção. A torneira integrada facilita o serviço e a drenagem, enquanto a tampa retém o calor e a humidade para resultados culinários superiores. As pegas robustas e o acabamento acetinado combinam funcionalidade com um aspeto profissional e fácil manutenção.