

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



Panela Baixa Inox 18cm Indução 2L Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP217018	Modelo:	P217018
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661217187

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P217018
EAN	8421661217187
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela baixa profissional de 18cm em inox 18/10, 2L, compatível com indução. Ideal para cozinhas de alta demanda, com aquecimento rápido e uniforme.

Descricao Completa

Concebida para responder à exigência das cozinhas profissionais, esta panela baixa em aço inoxidável 18/10 com 18cm de diâmetro e 2 litros de capacidade garante uma confeção eficiente. A sua base sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento excecionalmente rápido e uma distribuição uniforme do calor, ideal para cozeduras lentas ou dourar ingredientes.

Panela Baixa Inox — Aplicações Profissionais

Essencial para a "mise en place" diária e o serviço contínuo, esta panela baixa é perfeita para o Chef de um restaurante de cozinha tradicional portuguesa que prepara molhos e acompanhamentos em pequenas porções. No snack-bar ou pastelaria com confeção, permite a preparação ágil de recheios ou a manutenção de guarnições quentes, adaptando-se a fogões de indução ou tradicionais para máxima versatilidade.

Panela Baixa Inox — Principais Vantagens

A robustez do aço inoxidável 18/10 oferece uma durabilidade superior, resistindo ao uso intenso e à corrosão comum em ambientes profissionais. A certificação NSF valida os padrões de segurança e higiene para o manuseamento alimentar. As suas pegas ergonómicas em formato de laço proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando cheia, e o acabamento acetinado disfarça sinais de desgaste, mantendo uma aparência profissional por mais tempo.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	18 cm
Capacidade	2 L
Largura	30.4 cm

Profundidade	19.5 cm
Altura	8.7 cm
Peso	0.89 kg
Acabamento	Acetinado
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Certificação	NSF

Perguntas Frequentes

Esta panela baixa é compatível com todos os tipos de fogões profissionais?

Sim, a panela baixa está concebida com uma base sanduíche que a torna compatível com fogões de indução, gás, vitrocerâmica e elétricos, oferecendo versatilidade em qualquer cozinha profissional.

Qual a capacidade exata desta panela baixa de 18cm de diâmetro?

Esta panela baixa possui uma capacidade prática de 2 litros, ideal para a preparação de molhos, pequenas quantidades de acompanhamentos, ou para dourar ingredientes específicos em cozinhas com produção moderada.

Como posso garantir a durabilidade e a higiene da panela baixa em inox?

Para manter a panela em ótimas condições, lave-a após cada utilização com detergente neutro e uma esponja não abrasiva. O aço inoxidável 18/10 é resistente e o interior liso facilita a limpeza, cumprindo as normas de higiene de uma cozinha profissional.

A certificação NSF é relevante para o uso em cozinhas de restauração?

Sim, a certificação NSF é um indicador crucial de que a panela cumpre rigorosos padrões de saúde pública, segurança e qualidade, sendo um requisito importante para equipamentos utilizados em cozinhas de restauração e hotelaria.

Esta panela é adequada para que tipo de preparações culinárias em ambientes de alta demanda?

A sua construção e distribuição de calor tornam-na excelente para cozeduras lentas que exigem consistência, como estufados e reduções, ou para dourar carnes e vegetais rapidamente. É ideal para a preparação de pratos que requerem controlo preciso da temperatura.