

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 Alta Aço Inoxidável 20cm 4L - Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP216020	Modelo:	P216020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661216203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P216020
EAN	8421661216203
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 20 cm de diâmetro e 4L, em aço inoxidável 18/10. Base sanduíche para calor uniforme e compatível com indução. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Panela alta de 20 cm de diâmetro e 4 litros de capacidade, em aço inoxidável 18/10 para cozinhas profissionais. A base sanduíche com núcleo de alumínio garante distribuição de calor uniforme e é compatível com indução.

Caçarola Alta Inox-Pro — Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	20 cm
Capacidade	4 L
Altura	11.3 cm
Largura	32.2 cm
Profundidade	21.5 cm
Peso	1.17 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Acabamento	Acetinado
Alças	Duas alças robustas
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequada para cozinhas de hotéis, serviços de catering e eventos, bem como para pastelarias com confeitaria e food trucks que necessitem de preparar grandes volumes de molhos, sopas, guisados ou caldos.

Panela Alta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição de calor excepcionalmente uniforme.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas.
- Alças ergonómicas que proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a panela está cheia.
- Interior liso e acabamento acetinado que facilitam a limpeza e manutenção diária, resistindo aos sinais de desgaste.
- Certificação NSF, garantindo os mais altos padrões de segurança e qualidade para uso profissional.

Qual a capacidade desta panela alta?

Esta panela alta tem uma capacidade de 4 litros, ideal para a preparação de volumes médios em cozinhas profissionais.

É compatível com placas de indução?

Sim, a base sanduíche com núcleo de alumínio garante total compatibilidade com indução, gás, vitrocerâmica e placas elétricas.

De que material é feita a panela?

É fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Quais as dimensões principais da panela?

Esta panela tem um diâmetro de 20 cm, uma altura de 11.3 cm e uma capacidade total de 4 litros.

?

É fácil de limpar?

Sim, o interior liso e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza rápida e eficiente, sendo adequada para máquinas de lavar louça.