

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 Alta Inox 15.2L para Indução Ø32cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP216032	Modelo:	P216032
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661216326

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P216032
EAN	8421661216326
Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/10 com 15.2L de capacidade e 32cm de diâmetro. Base sanduíche compatível com indução para aquecimento rápido e uniforme.

Descricao Completa

Esta panela alta em aço inoxidável 18/10, com 15.2 litros de capacidade e 32 cm de diâmetro, é ideal para confeção em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência térmica.

Caçarola Alta Inox — Caçarola Alta — Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	50 cm
Profundidade	34 cm
Altura	18.7 cm
Diâmetro	32 cm
Capacidade	15.2 L
Peso	3.48 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que exija grande volume de confeção. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering, onde a preparação de sopas, caldos, molhos, guisados e massas em grandes quantidades é diária. A sua compatibilidade com indução torna-a versátil para diferentes tipos de fogões em cozinhas modernas.

Panela Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.

- Base sanduíche com núcleo de alumínio que assegura um aquecimento excecionalmente rápido e uma distribuição de calor uniforme, otimizando o processo de confeção.
- Compatibilidade total com fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, oferecendo flexibilidade para diversas configurações de cozinha.
- Pegas ergonómicas e soldadas que proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a panela está cheia.
- Acabamento acetinado que disfarça marcas de uso e facilita a limpeza, mantendo a aparência profissional ao longo do tempo.

Qual a capacidade desta panela alta?

Esta panela alta tem uma capacidade generosa de 15.2 litros, sendo adequada para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

É compatível com fogões de indução?

Sim, a base sanduíche desta panela foi concebida para ser totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o ambiente de uma cozinha profissional.

Como se processa a limpeza e manutenção desta panela?

O interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável facilitam a limpeza. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e esponja macia, ou em máquina de lavar louça profissional.

Esta panela inclui tampa?

Não, esta panela alta é fornecida sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, caso seja necessária para as suas operações de confeção.