

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 18/10 com Tampa Amarela Ø20cm 3.7L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490620A	Modelo:	P490620A
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661496803

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490620A
EAN	8421661496803
Capacidade (L)	Até 6 L, 7–10 L
Cor	Amarelo
Diâmetro	Até 20 cm

Descricao Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/10, Ø20cm e 3.7L, com fundo encapsulado para aquecimento rápido. Compatível com indução, gás e elétricas. Inclui tampa.

Descricao Completa

Esta panela alta de Ø20cm e 3.7 litros, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e eficiência. O seu fundo encapsulado assegura um aquecimento rápido e uniforme em diversas fontes de calor.

caçarola alta inox amarela — caçarola alta 20cm — Caçarola alta — Panela Alta —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Amarelo
Diâmetro	20 cm
Capacidade	3.7 L
Largura	31 cm
Profundidade	20 cm
Altura	13 cm
Peso	1.48 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica

Aplicações Profissionais

Esta panela é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e cantinas, até hotéis e serviços de catering. A sua versatilidade torna-a útil para a confeção de molhos, sopas, caldos e outros pratos que exigem um controlo preciso da temperatura e um aquecimento eficiente.

Panela Alta — Principais Vantagens

- Fundo encapsulado para aquecimento rápido e distribuição homogénea do calor.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo resistência e longa vida útil.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido, proporcionando conforto e segurança no manuseamento.
- Tampa incluída que retém o calor e a condensação, otimizando o processo de confeção.
- Compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, para máxima flexibilidade na cozinha.