

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 Reta Aço Inoxidável 20cm Indução - Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP290120	Modelo:	P290120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661290203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P290120
EAN	8421661290203
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 20 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sanduíche para indução. Ideal para cozinhas de alta exigência, garante durabilidade e eficiência.

Descricao Completa

Esta panela reta de 20 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para a confeção em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e compatibilidade com placas de indução.

Panela Inox 20cm Profissional — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	200 mm
Altura (Panela)	200 mm
Largura Total (c/ asas)	215 mm
Profundidade Total (c/ asas)	290 mm
Peso	1.38 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrica, Vitrocerâmica
Acabamento	Acetinado
Fundo	Sanduíche (inox-alumínio-inox)
Asas	Aço inoxidável, resistentes ao calor

Aplicações Profissionais

Esta panela é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas e refeitórios, até pastelarias com confeção, hotéis e serviços de catering. A sua robustez e compatibilidade com indução tornam-na versátil para diversas necessidades de confeção.

Panela Reta — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Fundo sanduíche (inox-alumínio-inox) otimizado para uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com indução.
- Asas em aço inoxidável resistentes ao calor, proporcionando segurança no manuseamento.
- Acabamento acetinado que confere uma estética profissional e facilita a limpeza.
- Design robusto e ergonômico para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Esta panela é compatível com que tipos de placas de confeitão?

Esta panela possui um fundo sanduíche (inox-alumínio-inox) que a torna compatível com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrica, vitrocerâmica e, especialmente, indução.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é uma liga de alta qualidade, resistente à corrosão, durável e higiênica, ideal para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, garantindo a segurança alimentar e a longevidade do utensílio.

Como devo limpar e manter esta panela?

Para a limpeza diária, utilize água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Evite produtos de limpeza agressivos. Pode ser lavada na máquina de lavar loiça, mas a lavagem manual prolonga a vida útil e mantém o acabamento.

Qual a capacidade aproximada desta panela?

Com um diâmetro de 20 cm e uma altura de 20 cm, esta panela reta tem uma capacidade aproximada de 6.2 litros, adequada para a confeitão de porções médias a grandes em cozinhas profissionais.

As asas da panela aquecem durante a utilização?

As asas são fabricadas em aço inoxidável e são projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura. Contudo, recomenda-se sempre o uso de luvas de proteção em ambientes de cozinha profissional, especialmente durante longos períodos de confeitão.