

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 Inox 28 cm 10.2 L Indução Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP216028	Modelo:	P216028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661216289

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P216028
EAN	8421661216289
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	21-30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/10 com 28 cm de diâmetro e 10.2 L de capacidade. Compatível com indução, gás e vitrocerâmica.

Descricao Completa

Esta panela alta profissional, fabricada em aço inoxidável 18/10, possui um diâmetro de 28 cm e capacidade de 10.2 litros, sendo ideal para a confecção de grandes volumes em cozinhas profissionais.

Caçarola Alta Inox-Pro — Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	28 cm
Capacidade	10.2 L
Peso	2.58 kg
Largura	40.6 cm
Profundidade	30 cm
Altura	17.2 cm
Compatibilidade	Indução, gás, vitrocerâmica, elétrica

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta essencial para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, hotéis e serviços de catering, onde a preparação de sopas, molhos, guisados e caldos em grandes quantidades é rotina.

Panela Alta — Principais Vantagens

- Durabilidade superior do aço inoxidável 18/10.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução.

- Pegas robustas que facilitam o manuseamento seguro.
- Interior liso para uma limpeza rápida e eficiente.

Qual o material desta panela alta?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes profissionais.

É compatível com placas de indução?

Sim, esta panela alta possui uma base sanduíche que a torna totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrica.

Qual a capacidade útil desta panela?

A panela tem uma capacidade generosa de 10.2 litros, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção?

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

Para que tipo de preparações é mais indicada?

É especialmente indicada para a confeção de sopas, caldos, molhos, guisados e outros pratos que requerem cozedura em grandes volumes, sendo versátil para diversas ementas.