

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 50L com Torneira e Tampa - Indução Ø40cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP248040	Modelo:	P248040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661248402

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P248040
EAN	8421661248402
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 50L em aço inoxidável 18/10, com torneira de descarga e tampa. Base de indução para aquecimento rápido e uniforme.

Descricao Completa

Esta panela alta de 50 litros, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para a confeção de grandes volumes em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência térmica em todas as fontes de calor, incluindo indução.

Marmita Inox Profissional — Marmita Inox 50L — olla inox profissional — Panela Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	50 L
Diâmetro	400 mm
Altura	400 mm
Peso	8.5 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Acabamento	Acetinado
Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Funcionalidades	Torneira de descarga, Tampa

Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É ideal para a confeção de caldos, sopas, guisados, massas e outros pratos que exijam grandes volumes de líquido e cozinhados lentos.

Panela Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Base sanduíche com alumínio para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.
- Torneira integrada para uma descarga fácil e segura de líquidos, otimizando o processo de serviço.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução de alta eficiência.
- Tampa que retém o calor e a humidade, promovendo uma confeção mais eficiente e saborosa.