

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Alta Inox 18/10 com Tampa 32cm 14L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490632G	Modelo:	P490632G
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661499323

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490632G
EAN	8421661499323
Capacidade (L)	11–15 L

Descricao Resumida

Panela alta de 32 cm de diâmetro e 14L, em aço inoxidável 18/10, com base encapsulada para aquecimento uniforme. Compatível com indução, gás e vitrocerâmica.

Descricao Completa

Esta panela alta de 32 cm de diâmetro e 14 litros de capacidade, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência no aquecimento.

caçarola alta inox — Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Cinzentos
Diâmetro	32 cm
Capacidade	14 L
Altura	19 cm
Largura	39.5 cm
Profundidade	32 cm
Peso	3.9 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Eletricidade

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a confecção de grandes volumes de caldos, sopas, estufados e molhos é diária. Adequada também para cozinhas de pastelarias com confecção e churrasqueiras que necessitam de um utensílio robusto e eficiente.

Panela Alta — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 garante resistência à corrosão, durabilidade e higiene, essenciais em qualquer cozinha profissional. A base encapsulada assegura uma distribuição de calor

rápida e uniforme, otimizando o tempo de confecção e poupando energia. As pegas ergonômicas em aço fundido proporcionam um manuseamento seguro e confortável, reduzindo a fadiga do utilizador. A tampa incluída retém eficazmente o calor e a humidade, contribuindo para resultados culinários superiores, e as pegas funcionam como suporte para a tampa, mantendo-a acessível e fora da bancada de trabalho.