

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



Panela Reta Inox 155L Ø60cm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP218060	Modelo:	P218060
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661218603

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P218060
EAN	8421661218603
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 155L em aço inoxidável 18/10, com 60cm de diâmetro. Base sanduíche para indução, aquecimento rápido e uniforme. Ideal para grandes volumes.

Descricao Completa

Esta panela reta de 155 litros, com 60 cm de diâmetro, é fabricada em aço inoxidável 18/10 e possui uma base sanduíche para aquecimento rápido e uniforme, sendo compatível com indução.

marmita em inox — Marmita Inox — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	770 mm
Profundidade	620 mm
Altura	560 mm
Diâmetro	600 mm
Capacidade	155 L
Peso	18.89 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Acabamento	Acetinado

Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é ideal para cozinhas de produção intensiva, como cantinas escolares e empresariais, hospitais, hotéis e serviços de catering. É perfeita para a confeção de grandes volumes de caldos, sopas, guisados e estufados, essenciais em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e estabelecimentos com ementas diárias.

Panela Reta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição de calor uniforme.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.
- Acabamento acetinado que disfarça o desgaste e facilita a manutenção da estética.
- Pegas fortes e ergonómicas que garantem um manuseamento seguro e confortável mesmo quando cheia.
- Interior liso que simplifica a limpeza e higiene após a utilização.