

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 Baixa Inox 10L para Indução Ø32cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP217032	Modelo:	P217032
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661217323

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P217032
EAN	8421661217323
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	31-40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela baixa profissional de 10L em aço inoxidável 18/10, com 32cm de diâmetro. Fundo sanduíche para aquecimento rápido e uniforme, compatível com indução. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta panela baixa profissional de 10 litros e 32 cm de diâmetro é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas de alta demanda e compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Caçarola Baixa Inox-Pro 32cm — Caçarola Baixa Inox — Panela Baixa —

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Largura	48 cm
Profundidade	34 cm
Altura	12.5 cm
Diâmetro	32 cm
Capacidade	10 L
Peso	3.05 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela baixa é uma ferramenta essencial para a confecção de pratos que requerem cozedura lenta, estufados, molhos e reduções. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, e até para snack-bares e roulotes que necessitem de preparar guisados ou bases de molho em volume.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e higiene em ambientes de cozinha profissional.
- Fundo tipo sanduíche com núcleo de alumínio que garante aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor, otimizando a confecção.

- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução.
- Pegas ergonômicas e resistentes que proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a panela está cheia.
- Interior liso que facilita a limpeza e manutenção, poupando tempo na rotina diária da cozinha.
- Acabamento acetinado que ajuda a disfarçar os sinais de desgaste, mantendo a estética profissional do equipamento.