

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



Panela Alta Profissional 60 cm Aço Inoxidável para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP292160	Modelo:	P292160
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661161299

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P292160
EAN	8421661161299
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta de 60 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sanduíche para indução. Ideal para grandes volumes em cozinhas profissionais, durável e eficiente.

Descricao Completa

Esta panela alta profissional de 60 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas que operam com indução e exigem durabilidade e eficiência na confecção de grandes volumes.

Caçarola Alta Inox 60cm — Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro da Panela	60 cm
Altura da Panela	35 cm
Dimensões Totais (L x P x A)	62 x 76 x 35 cm
Peso	13.81 kg
Compatibilidade	Indução (Fundo sanduíche inox-alu-inox)
Acabamento	Acetinado
Pegas	Aço inoxidável resistentes ao calor
Unidade	1

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é indispensável em cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que necessitam de grandes volumes de confecção diária.

Panela Profissional — Principais Vantagens

- Corpo em aço inoxidável 18/10: Garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.

- Fundo sanduíche (inox-alu-inox): Otimizado para indução, assegura uma distribuição uniforme do calor, promovendo a eficiência energética e resultados de confeção consistentes.
- Pegas em aço inoxidável: Resistentes ao calor, proporcionam segurança e conforto no manuseamento, mesmo em ambientes de cozinha intensivos.
- Acabamento acetinado: Contribui para uma estética profissional e facilita a manutenção, mantendo a panela com um aspeto impecável.
- Soldadura artesanal: Cada unidade é inspecionada, garantindo uma construção robusta e um controlo de qualidade superior.

Qual o material de fabrico desta panela alta?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que garante durabilidade, resistência à corrosão e higiene, essencial para o uso profissional.

É compatível com todos os tipos de placas de confeção?

Esta panela foi especificamente concebida com um fundo sanduíche (aço inoxidável - alumínio - aço inoxidável) para otimizar o desempenho em placas de indução, sendo também compatível com outras fontes de calor.

Qual a capacidade aproximada desta panela de 60 cm?

Com um diâmetro de 60 cm e uma altura de 35 cm, esta panela tem uma capacidade aproximada de 99 litros, ideal para a confeção de grandes volumes em cozinhas profissionais.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são fabricadas em aço inoxidável e são resistentes ao calor, contudo, em uso prolongado ou com temperaturas muito elevadas, recomenda-se a utilização de proteção térmica para maior segurança.

Esta panela é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável 18/10, o fundo otimizado para indução e a soldadura artesanal garantem que esta panela é perfeitamente adequada para o uso intensivo e exigente em ambientes de cozinha profissional.

?