

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 Oval Gratinar 2.5L Inox 30.5x21.6cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ49412	Modelo:	49412
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661703475

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	49412
EAN	8421661703475
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Panela oval para gratinar de 2.5L em aço inoxidável de 3 camadas, ideal para cozinhar e servir. Compatível com indução, gás e elétrico, garante distribuição uniforme de calor.

Descricao Completa

Esta panela oval para gratinar de 2.5 litros, fabricada em aço inoxidável de 3 camadas, garante uma distribuição de calor uniforme e é ideal para cozinhar e servir diretamente.

Assadeira Oval Au Gratin — Panela Gratinar — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 3 Camadas
Cor	Metálico
Largura	30.5 cm
Profundidade	21.6 cm
Altura	5.1 cm
Capacidade	2.5 L

Aplicações Profissionais

Esta panela oval é ideal para buffets de hotel, serviços de catering, restaurantes com self-service, cantinas e eventos que exigem uma apresentação elegante e manutenção de temperatura dos pratos. Perfeita para gratinados, assados e outras iguarias que necessitam de ser servidas diretamente da confeitão.

Panela Gratinar — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável de 3 camadas para durabilidade superior.
- Distribuição de calor uniforme e eficiente para resultados de confeitão consistentes.
- Compatibilidade versátil com indução, gás e calor elétrico.
- Design elegante com acabamento espelhado, ideal para apresentação em buffets.
- Asas lisas que facilitam o manuseamento e transporte.
- Capacidade de cozinhar e servir diretamente no mesmo recipiente.