

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



Hotelequip.pt

Panela Baixa 50 cm Aço Inoxidável 18/10 para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP217050	Modelo:	P217050
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661217507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P217050
EAN	8421661217507
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela baixa profissional de 50 cm de diâmetro e 39 L, em aço inoxidável 18/10. Fundo sanduíche para aquecimento rápido e uniforme em indução, gás e elétricos.

Descricao Completa

Panela baixa de 50 cm de diâmetro, em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. O fundo sanduíche assegura aquecimento rápido e uniforme em todos os tipos de fogões, incluindo indução.

Panela Baixa — Características Técnicas

Diâmetro	50 cm
Capacidade	39 L
Material	Aço inoxidável 18/10
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Dimensões (L x P x A)	69.1 x 52 x 20.6 cm
Peso	8.22 kg
Acabamento	Acetinado
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta panela baixa é ideal para cozinhas de elevado volume, como as de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, churrasqueiras e marisqueiras. Permite cozinhar lentamente, dourar e preparar grandes quantidades de estufados, caldos e molhos, adaptando-se à exigência diária de qualquer cozinha profissional.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Fundo sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição uniforme de calor.

- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Pegas em arco fortes e ergonómicas para um manuseamento seguro e confortável.
- Interior liso que facilita a limpeza e manutenção diiigiária.

Qual a capacidade desta panela baixa?

Esta panela baixa tem uma capacidade generosa de 39 litros, ideal para a confeção de grandes volumes em cozinhas profissionais.

Esta panela pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta panela é totalmente compatível com fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmica, oferecendo versatilidade na sua cozinha.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, um material que oferece elevada durabilidade, excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o ambiente profissional.

As pegas são resistentes para manusear a panela cheia?

Sim, as pegas em arco são robustas e projetadas para um manuseamento seguro e estável, mesmo quando a panela está cheia e pesada.

Como é feita a distribuição de calor nesta panela?

O fundo sanduíche com núcleo de alumínio garante uma distribuição de calor rápida e uniforme por toda a base, prevenindo pontos quentes e otimizando a confeção.