

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



Hotelequip.pt

Panela Alta 40 cm Apta Indução Aço Inoxidável 31.4 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP216040	Modelo:	P216040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661216401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P216040
EAN	8421661216401
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 40 cm de diâmetro e 31.4 L, fabricada em aço inoxidável 18/10 com base sanduíche para indução. Ideal para grandes volumes.

Descricao Completa

Esta panela alta de 40 cm de diâmetro e 31.4 litros de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência na confecção de grandes volumes de alimentos, como sopas, molhos e guisados.

Caçarola Alta Inox 40cm Indução — Panela Alta — Características Técnicas

Diâmetro	40 cm
Capacidade	31.4 L
Altura	25 cm
Largura (com pegas)	57.9 cm
Peso	5.78 kg
Material	Aço inoxidável 18/10
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta panela é uma solução robusta para cozinhas profissionais com alta demanda, como restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, churrasqueiras e marisqueiras. A sua grande capacidade é ideal para a confecção de sopas, caldos, guisados, molhos e outros pratos que exijam grandes volumes de produção.

Panela Alta — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta panela oferece excelente durabilidade e resistência à corrosão. A base sanduíche com núcleo de alumínio assegura um aquecimento rápido e uma

distribuição de calor uniforme, otimizando o processo de confeção. As pegas robustas em arco facilitam o manuseamento, mesmo quando a panela está cheia. O interior liso permite uma limpeza rápida e eficaz, essencial em ambientes profissionais.

Esta panela pode ser utilizada em todos os tipos de fogão?

Sim, esta panela é compatível com fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e, especialmente, de indução, graças à sua base sanduíche.

Qual a capacidade real desta panela?

Esta panela tem uma capacidade generosa de 31.4 litros, sendo ideal para a confeção de grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar?

Sim, o interior liso em aço inoxidável 18/10 facilita a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária para o uso profissional.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas em aço inoxidável podem aquecer durante a utilização prolongada, especialmente em fogões a gás. Recomenda-se o uso de luvas de proteção.

A panela é resistente a uso intensivo?

Sim, a construção em aço inoxidável 18/10 e a certificação NSF garantem que esta panela é projetada para resistir ao uso intensivo e contínuo em ambientes de cozinha profissional.