

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 Alta 20 cm Aço Inoxidável Compatível Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP292120	Modelo:	P292120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661292207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P292120
EAN	8421661292207
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta de 20 cm em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, para confeitão eficiente e duradoura.

Descricao Completa

Esta panela alta de 20 cm de diâmetro, construída em aço inoxidável 18/10, é essencial para a confeitão em cozinhas profissionais. O fundo sanduíche assegura compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	20 cm
Altura	13 cm
Largura	21.5 cm
Profundidade	29 cm
Peso	1.13 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrica, Vitrocerâmica
Acabamento	Acetinado

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeitão de sopas, molhos, caldos e guisados em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas, hotéis e pastelarias com confeitão. A sua robustez torna-a adequada para o uso intensivo em qualquer cozinha profissional, desde snack-bares a serviços de catering.

Panela Alta — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10 para resistir ao uso intensivo e prolongado em ambientes profissionais.

- ****Versatilidade Térmica:**** Fundo sanduíche que garante compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrica e vitrocerâmica.
- ****Distribuição Uniforme:**** O fundo multicamadas assegura uma distribuição de calor homogênea, evitando pontos quentes e melhorando a qualidade da confeção.
- ****Manutenção Simplificada:**** Acabamento acetinado que facilita a limpeza e a manutenção da higiene, essencial em cozinhas profissionais.
- ****Design Funcional:**** Asas robustas e resistentes ao calor, concebidas para um manuseamento seguro e confortável.