

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

Panela Baixa 60 cm 65 L para Indução em Aço Inoxidável Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP217060	Modelo:	P217060
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661217606

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P217060
EAN	8421661217606
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela baixa profissional de 60 cm de diâmetro e 65 L, em aço inoxidável 18/10. Base sanduíche para aquecimento rápido e uniforme, compatível com indução.

Descricao Completa

Esta panela baixa profissional de 60 cm de diâmetro e 65 litros de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas de alta demanda e compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução.

Caçarola Baixa Inox 60cm — Caçarola Baixa Indução — Panela Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	60 cm
Capacidade	65 L
Largura	78.5 cm
Profundidade	62.5 cm
Altura	22 cm
Peso	12.16 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Acabamento	Acetinado
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta panela baixa é essencial para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É ideal para a confecção de grandes volumes de estufados, sopas, caldos, molhos e para brasear carnes em estabelecimentos com alta rotatividade,

como churrasqueiras e tascas.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante resistência e longevidade em ambientes de uso intensivo.
- ****Aquecimento Eficiente:**** A base sanduíche com núcleo de alumínio proporciona um aquecimento excecionalmente rápido e uma distribuição de calor uniforme.
- ****Versatilidade Total:**** Compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétricos.
- ****Manuseamento Seguro:**** Equipada com duas alças robustas que oferecem um apoio confortável e seguro, facilitando a movimentação mesmo quando cheia.
- ****Limpeza Simplificada:**** O interior liso da panela permite uma limpeza rápida e eficaz, otimizando o tempo na cozinha.
- ****Estética Profissional:**** O acabamento acetinado não só confere um aspeto elegante, como também ajuda a disfarçar os sinais de desgaste diário.

Qual o material de fabrico desta panela?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável de grau 18/10, garantindo elevada durabilidade e resistência à corrosão para uso profissional.

É compatível com fogões de indução?

Sim, esta panela é totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricos, graças à sua base sanduíche otimizada.

Qual a capacidade e dimensões desta panela?

Esta panela baixa tem um diâmetro de 60 cm e uma capacidade de 65 litros. As suas dimensões totais são 78.5 cm de largura, 62.5 cm de profundidade e 22 cm de altura.

Como se garante a durabilidade e distribuição de calor?

A durabilidade é assegurada pelo aço inoxidável 18/10. A base tipo sanduíche com núcleo de alumínio garante um aquecimento rápido e uma distribuição de calor excecionalmente uniforme, essencial para uma confeção consistente.

?

Esta panela é fácil de limpar?

?

Sim, o interior liso da panela foi concebido para facilitar a limpeza, permitindo uma manutenção rápida e eficiente, crucial em cozinhas profissionais.