

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 Baixa Inox 30 cm 8.4L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP217030	Modelo:	P217030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661217309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P217030
EAN	8421661217309
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	21-30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela baixa profissional de 30 cm de diâmetro e 8.4L, em aço inoxidável 18/10. Base tipo sanduíche para distribuição de calor uniforme e compatibilidade total com indução.

Descricao Completa

Panela baixa profissional de 30 cm de diâmetro e 8.4 litros, em aço inoxidável 18/10. A base tipo sanduíche com núcleo de alumínio assegura distribuição de calor uniforme e é compatível com indução.

Panela Baixa — Características Técnicas

Material do Corpo	Aço inoxidável 18/10
Material da Base	Aço inoxidável com núcleo de alumínio
Acabamento	Acetinado
Diâmetro	30 cm
Capacidade	8.4 L
Largura	46.1 cm
Profundidade	32 cm
Altura	11.9 cm
Peso	2.85 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Certificação	NSF

Panela Baixa — Aplicações Profissionais

Esta panela baixa é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a cantinas escolares e empresariais. É ideal para confecção de molhos, estufados, guisados, arroz e outras preparações que requerem cozedura lenta e uniforme. A sua robustez torna-a adequada para o uso diário em hotéis, serviços de catering

e snack-bares com produção própria.

Panela Inox — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Base tipo sanduíche com núcleo de alumínio para uma distribuição de calor exceccionalmente rápida e uniforme.
- Compatibilidade total com todos os tipos de placas, incluindo indução.
- Interior liso que facilita a limpeza e manutenção da higiene.
- Pegas robustas que oferecem um manuseamento seguro e confortável.
- Acabamento acetinado que disfarça o desgaste do uso intensivo.

Esta panela é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, esta panela baixa é totalmente compatível com placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, oferecendo versatilidade na sua cozinha profissional.

Qual é a capacidade e o diâmetro desta panela?

Esta panela baixa tem um diâmetro de 30 cm e uma capacidade generosa de 8.4 litros, ideal para preparações de médio volume em cozinhas profissionais.

De que material é feita a panela?

O corpo da panela é fabricado em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, enquanto a base tipo sanduíche possui um núcleo de alumínio para otimizar a condução de calor.

É fácil de limpar?

Sim, o interior liso da panela foi projetado para uma limpeza rápida e eficiente, o que é crucial em ambientes de cozinha profissional com alta rotatividade.

Esta panela inclui tampa?

Não, esta panela baixa é fornecida sem tampa. As tampas compatíveis podem ser adquiridas separadamente, dependendo das suas necessidades específicas.

?