

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 Inox 30 cm para Indução - Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP292130	Modelo:	P292130
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661292139

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P292130
EAN	8421661292139
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/10, com 30 cm de diâmetro e fundo sanduíche para indução. Ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Esta panela alta de 30 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado, é ideal para cozinhas profissionais. O fundo sanduíche garante compatibilidade com indução e distribuição de calor eficiente.

Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	30 cm
Altura	18 cm
Largura total (com pegas)	32 cm
Profundidade total (com pegas)	42.5 cm
Peso	2.87 kg
Compatibilidade	Indução
Acabamento	Acetinado
Pegas	Aço inoxidável, resistentes ao calor

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta essencial em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras até cantinas empresariais e hotéis. A sua robustez e compatibilidade com indução tornam-na ideal para a confeção de grandes volumes de caldos, sopas, estufados e molhos, garantindo eficiência e durabilidade no dia a dia.

Panela Alta — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, resistente à corrosão e fácil de limpar, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.
- **Eficiência Energética:** O fundo sanduíche (aço inox - alumínio - aço inox) otimiza a condução de calor, reduzindo o tempo de confecção e o consumo de energia.
- **Compatibilidade Universal:** Projetada para funcionar perfeitamente em todos os tipos de fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas.
- **Manuseamento Seguro:** As pegas em aço inoxidável são soldadas de forma artesanal e resistentes ao calor, permitindo um manuseamento seguro mesmo em altas temperaturas.
- **Design Funcional:** Acabamento acetinado uniforme e etiquetas identificativas de fácil remoção, combinando estética profissional com praticidade na utilização.

Esta panela pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta panela alta possui um fundo sanduíche (aço inoxidável - alumínio - aço inoxidável) que garante total compatibilidade e desempenho otimizado em placas de indução, além de outras fontes de calor.

Qual a capacidade aproximada desta panela?

Embora a capacidade exata não seja especificada, com um diâmetro de 30 cm e uma altura de 18 cm, esta panela é adequada para a confecção de volumes consideráveis, ideal para sopas, caldos e estufados em cozinhas profissionais.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são fabricadas em aço inoxidável e projetadas para serem resistentes ao calor. Contudo, em uso prolongado ou em fontes de calor muito intensas, recomenda-se sempre o uso de luvas de proteção para maior segurança.

Como devo limpar esta panela de aço inoxidável?

Para a limpeza diária, utilize água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Para manchas mais persistentes, pode usar produtos específicos para aço inoxidável. É apta para máquina de lavar louça.

Este produto é adequado para uso intensivo em restaurantes?

Sim, esta panela é construída com aço inoxidável 18/10 de alta qualidade e soldadura artesanal, garantindo a robustez e durabilidade necessárias para o uso diário e intensivo em

ambientes de restauração profissional.