

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 Reta 6.2L Aço Inoxidável 20cm Diâmetro para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP218020	Modelo:	P218020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661218207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P218020
EAN	8421661218207
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 6.2L em aço inoxidável 18/10, com 20cm de diâmetro. Base sanduíche para aquecimento rápido e uniforme, compatível com indução. Certificada NSF.

Descricao Completa

Esta panela reta de 6.2 litros e 20 cm de diâmetro é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência na confecção de caldos e guisados.

Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura Total	325 mm
Profundidade Total	220 mm
Altura	201 mm
Diâmetro	200 mm
Capacidade	6.2 L
Peso	1.46 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrico
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta panela é um equipamento essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e cantinas, até hotéis e serviços de catering. É ideal para a preparação de sopas, caldos, guisados, estufados e molhos em grandes volumes, garantindo um desempenho consistente em ambientes de produção intensiva.

Panela Aço Inoxidável — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 assegura uma resistência superior à corrosão e uma longa vida útil, mesmo sob uso contínuo. A base sanduíche com núcleo de alumínio proporciona um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, otimizando o processo de confeção e reduzindo o consumo energético. A compatibilidade com todos os tipos de fogão, incluindo indução, oferece flexibilidade operacional. O acabamento acetinado disfarça o desgaste, mantendo uma aparência profissional, e as pegas robustas facilitam o manuseamento seguro. A certificação NSF garante conformidade com os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.

Qual o material de fabrico desta panela?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

É compatível com fogões de indução?

Sim, a panela possui uma base sanduíche com núcleo de alumínio que a torna totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, vitrocerâmica e elétricos.

Qual a capacidade e diâmetro da panela?

Esta panela reta tem uma capacidade de 6.2 litros e um diâmetro de 20 cm, sendo adequada para a confeção de volumes médios de alimentos.

Esta panela inclui tampa?

Não, esta panela reta é fornecida sem tampa. As tampas compatíveis podem ser adquiridas separadamente, conforme a necessidade do utilizador.

Como garantir a manutenção e limpeza adequadas?

Para uma limpeza eficaz, lave a panela com água morna e detergente neutro após cada utilização. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento acetinado e a superfície de

aço inoxidável.