

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 18/10 com Tampa Laranja Ø24cm 5.8L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490624N	Modelo:	P490624N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661245494

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490624N
EAN	8421661245494
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Laranja
Diâmetro	21–30 cm

Material

Inox

Descrição Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/10 com tampa, Ø24cm e 5.8L. Ideal para indução, gás e elétricas. Durabilidade e eficiência na confecção.

Descrição Completa

Esta panela alta de Ø24cm e 5.8L, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e eficiência na confecção diária de molhos, sopas e outros pratos.

Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Laranja
Diâmetro	24 cm
Altura	14 cm
Capacidade	5.8 L
Peso	2.04 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma solução robusta para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering. É ideal para a confecção de grandes volumes de caldos, sopas, molhos e guisados, adaptando-se perfeitamente às exigências de cozinhas profissionais com uso intensivo.

Panela Inox — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Base encapsulada que assegura um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás e elétricas.
- Asas ergonómicas em aço inoxidável fundido para um manuseamento seguro e confortável.
- Tampa incluída que retém o calor e a condensação, otimizando os tempos de confeção.