

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



Hotelequip.pt

Panela Alta Inox 18/10 com Tampa 32cm 14L Amarela

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490632A	Modelo:	P490632A
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661494328

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490632A
EAN	8421661494328
Capacidade (L)	11–15 L
Cor	Amarelo
Diâmetro	31–40 cm

Material

Inox

Descrição Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/10, com 32 cm de diâmetro e 14 L de capacidade. Base encapsulada para aquecimento uniforme e compatível com indução.

Descrição Completa

Esta panela alta de 32 cm de diâmetro e 14 litros de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, oferecendo durabilidade e resistência para uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua base encapsulada garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para a confeção eficiente de grandes volumes. A cor amarela vibrante adiciona um toque distintivo ao ambiente de trabalho.

Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Amarela
Diâmetro	32 cm
Altura	19 cm
Capacidade	14 L
Peso	3.9 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 14 litros é adequada para a preparação de sopas, caldos, guisados, massas e outros pratos que requerem grandes volumes de confeção. É uma ferramenta robusta para cozinhas com elevada produção diária.

Panela Alta — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Base encapsulada que assegura distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando a confeitão.
- Compatibilidade universal com todos os tipos de fogões, incluindo indução, para flexibilidade na cozinha.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido que proporcionam um manuseamento seguro e confortável.
- Tampa incluída que retém o calor e a humidade, acelerando a confeitão e melhorando os resultados.