

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Aço Inox 18/10 Amarela 9.5L 28cm

### Informacoes do Produto

|        |            |         |               |
|--------|------------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP490628A | Modelo: | P490628A      |
| Marca: | Pujadas    | EAN:    | 8421661285490 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | P490628A      |
| EAN            | 8421661285490 |
| Capacidade (L) | 7-10 L        |
| Cor            | Amarelo       |
| Diâmetro       | 21-30 cm      |

Material

Inox

### Descrição Resumida

Panela alta profissional de 9.5L em aço inoxidável 18/10, com 28cm de diâmetro e cor amarela. Fundo encapsulado para aquecimento uniforme em todas as fontes de calor.

### Descrição Completa

Esta panela alta profissional de 9.5 litros e 28 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, garante aquecimento rápido e uniforme. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, é essencial para cozinhas de produção.

#### Panela Alta — Características Técnicas

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| Material        | Aço inoxidável 18/10                  |
| Cor             | Amarelo                               |
| Diâmetro        | 28 cm                                 |
| Altura          | 17.5 cm                               |
| Capacidade      | 9.5 L                                 |
| Peso            | 3.05 kg                               |
| Compatibilidade | Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica |
| Fundo           | Encapsulado                           |
| Pegas           | Aço inoxidável fundido                |
| Tampa           | Incluída                              |

#### Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e cantinas escolares, a hotéis, serviços de catering e cozinhas industriais. É ideal para a confeção de sopas, caldos, molhos em grandes volumes, bem como para cozer massas ou legumes, adaptando-se a qualquer necessidade de produção intensiva.

## Panela Alta — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão, essencial para o uso diário em cozinhas profissionais. O fundo encapsulado assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando a eficiência energética. As pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido proporcionam um manuseamento confortável e seguro, reduzindo a fadiga. A tampa incluída retém o calor e a condensação, promovendo uma confeção mais rápida e resultados superiores, e as pegas permitem apoiar a tampa de forma prática.

### Esta panela é compatível com que tipos de fogão?

Esta panela alta é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, vitrocerâmica e elétricos, graças ao seu fundo encapsulado.

### Qual a durabilidade esperada do material?

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta panela oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão, sendo projetada para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.

### Como se deve limpar esta panela?

A panela pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se evitar produtos abrasivos para preservar o acabamento.

### Qual a vantagem do fundo encapsulado?

O fundo encapsulado assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme por toda a base da panela, evitando pontos quentes e otimizando a eficiência energética durante a confeção.

### Para que tipo de confeções é mais adequada esta panela de 9.5L?

Com 9.5 litros de capacidade, é ideal para preparar grandes volumes de sopas, caldos, molhos, estufados, ou para cozer massas e legumes em cozinhas de restaurantes, cantinas e catering. ?