

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 9.5L - Ø28cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490628G	Modelo:	P490628G
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661288491

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490628G
EAN	8421661288491
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	21-30 cm
Material	Inox

Cor

Cinzeno

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 9.5L em aço inoxidável 18/10, com Ø28cm. Base encapsulada para aquecimento uniforme, compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Descricao Completa

Panela alta profissional de Ø28cm e 9.5L, construída em aço inoxidável 18/10 para durabilidade. A base encapsulada permite aquecimento rápido e uniforme, sendo compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Cinzenta
Diâmetro	28 cm
Altura	17.5 cm
Capacidade	9.5 L
Peso	3.05 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta panela é ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e hotéis. É adequada para preparar sopas, caldos, molhos, ou cozer massas e legumes em grandes volumes, garantindo eficiência na produção diária.

Panela Alta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e fácil higienização.
- Base encapsulada que assegura uma distribuição de calor eficiente e uniforme, otimizando o tempo de cozedura e poupando energia.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétricas.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido que proporcionam um manuseamento seguro e confortável.
- Fornecida com tampa, que ajuda a reter o calor e a condensação, resultando em cozeduras mais rápidas e resultados superiores.

Qual a capacidade desta panela alta?

Esta panela alta tem uma capacidade de 9.5 litros, ideal para preparações em volume médio a grande em cozinhas profissionais.

É compatível com placas de indução?

Sim, a base encapsulada desta panela garante total compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétricas.

De que material é feita a panela?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são em aço inoxidável fundido, o que significa que podem aquecer durante a cozedura prolongada. Recomenda-se sempre o uso de luvas de proteção para manuseamento seguro.

A tampa está incluída com a panela?

Sim, a panela é fornecida com uma tampa, essencial para reter o calor e a humidade, otimizando o processo de cozedura.

?