

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: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Inox 72L com Torneira e Tapa para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP248045	Modelo:	P248045
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661248457

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P248045
EAN	8421661248457
Capacidade (L)	51–200 L

Descricao Resumida

Panela profissional de 72L em aço inoxidável 18/10 com torneira e tampa, ideal para indução. Garante confeitão eficiente e fácil escoamento em cozinhas de alto volume.

Descricao Completa

Esta panela profissional de 72 litros, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para confeitão de grandes volumes, garantindo durabilidade e eficiência em cozinhas exigentes. Inclui uma torneira para fácil escoamento de líquidos.

Panela Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	450 mm
Profundidade	450 mm
Altura	450 mm
Diâmetro	450 mm
Capacidade	72 L
Peso	11.69 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Acabamento	Acetinado
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis, empresas de catering e cozinhas centrais que preparam sopas, caldos, estufados ou molhos em grandes quantidades.

Panela 72L — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência.
- Base tipo sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.
- Compatibilidade total com placas de indução, gás, vitrocerâmica e elétricas.
- Torneira integrada para escoamento prático e seguro de líquidos.
- Tampa que retém o calor e a humidade, otimizando os tempos de confeção e realçando os sabores.
- Acabamento acetinado que disfarça riscos e sinais de uso, mantendo a estética profissional.
- Pegas laterais fortes e ergonómicas para manuseamento seguro, mesmo quando cheia.
- Interior liso que facilita a limpeza e manutenção diária.

Qual o material desta panela?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e higiene para uso profissional intensivo.

É compatível com todos os tipos de fogão?

Sim, a base tipo sanduíche com núcleo de alumínio torna esta panela compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétricas.

Como funciona a torneira de escoamento?

A torneira integrada na parte inferior da panela permite um escoamento fácil e controlado de líquidos, como caldos ou sopas, diretamente para outros recipientes, minimizando o esforço e o risco de derrames.

Qual a capacidade real desta panela?

Esta panela tem uma capacidade generosa de 72 litros, sendo ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais de alta exigência.

É fácil de limpar?

Sim, o interior liso e o material em aço inoxidável 18/10 facilitam a limpeza manual. Recomenda-se a utilização de detergentes neutros e esponjas não abrasivas para preservar o acabamento.