

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



Panela Alta Inox 16 cm 2.1L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP216016	Modelo:	P216016
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661216166

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P216016
EAN	8421661216166
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/10 com 16 cm de diâmetro e 2.1 L de capacidade. Base sanduíche para aquecimento rápido e uniforme, compatível com indução.

Descricao Completa

Esta panela alta em aço inoxidável 18/10 de 16 cm de diâmetro é ideal para a confecção de molhos, sopas e guisados, garantindo durabilidade e uma distribuição de calor eficiente em todas as fontes de calor, incluindo indução.

Panela Inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro (topo)	16 cm
Capacidade	2.1 L
Altura	11.2 cm
Largura (total com pegas)	28 cm
Profundidade	17.5 cm
Peso	0.84 kg
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Base	Sanduíche com núcleo de alumínio
Acabamento	Acetinado
Alças	2, em aço inoxidável
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta panela é um utensílio versátil e indispensável em qualquer cozinha profissional. É ideal para a confeção de molhos, sopas, caldos e guisados em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade e design permitem uma gestão eficiente de pequenas a médias produções.

Panela Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 que assegura elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio para um aquecimento rápido e uma distribuição de calor exceccionalmente uniforme, otimizando a confeção.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrica, oferecendo máxima flexibilidade na cozinha.
- Design com interior liso e acabamento acetinado que facilita a limpeza e manutenção, mesmo após uso intensivo.
- Alças robustas que proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a panela está cheia.

Esta panela é compatível com que tipos de fogões?

A panela é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução, graças à sua base sanduíche.

Qual o material da panela e a sua durabilidade?

É fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar?

Sim, o interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável permitem uma limpeza rápida e eficiente, facilitando a manutenção da higiene na cozinha.

Para que tipo de confeções é mais adequada?

Devido à sua altura e capacidade, é especialmente adequada para a confeção de molhos, sopas, caldos, guisados e reduções em ambientes de restauração e hotelaria.

A panela é fornecida com tampa?

Não, esta panela alta é fornecida sem tampa, permitindo a utilização de tampas universais ou específicas de 16 cm, se necessário.