

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 18/10 40 cm para Indução - Acabamento Acetinado

Informacoes do Produto

SKU:	PJP292140	Modelo:	P292140
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661292405

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P292140
EAN	8421661292405
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/10 com 40 cm de diâmetro, fundo sanduíche para indução e acabamento acetinado. Ideal para cozinhas de produção.

Descricao Completa

Esta panela alta profissional de 40 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas de produção intensiva, garantindo durabilidade e compatibilidade com indução.

Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	400 mm
Altura	250 mm
Largura Total (com pegas)	415 mm
Profundidade Total (com pegas)	530 mm
Peso	5.47 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Fundo	Sanduíche (inox - alumínio - inox)
Acabamento	Acetinado
Pegas	Aço inoxidável, resistentes ao calor
Bordo	Para verter fácil

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta essencial para a confecção em grande volume, adequada para uma vasta gama de estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, churrasqueiras e marisqueiras que necessitam de cozer caldos, sopas, massas ou grandes quantidades de alimentos com eficiência e segurança.

Panela Alta — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Construída em aço inoxidável 18/10, oferece resistência excepcional à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Eficiência Energética:**** O fundo sanduíche (inox-alumínio-inox) garante uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade total com fogões de indução, otimizando o consumo de energia.
- ****Manuseamento Seguro:**** As pegas em aço inoxidável são projetadas para serem resistentes ao calor, proporcionando segurança e conforto durante o transporte e manuseamento.
- ****Higiene e Limpeza:**** O acabamento acetinado facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- ****Funcionalidade:**** O bordo especialmente desenhado permite verter líquidos de forma controlada e sem derrames.