

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 Reta Profissional Aço Inoxidável 45 cm Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP290145	Modelo:	P290145
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661291453

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P290145
EAN	8421661291453
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 45 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sanduíche para indução. Ideal para cozinhas de alta produção, durável e eficiente.

Descricao Completa

Esta panela reta profissional de 45 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução.

Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	47 cm
Profundidade	53 cm
Altura	45 cm
Diâmetro	45 cm
Peso	9.76 kg
Fundo	Sanduíche (inox - alumínio - inox)
Compatibilidade	Indução
Acabamento	Acetinado
Alças	Inox resistentes ao calor

Panela Reta — Aplicações Profissionais

Esta panela é adequada para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que necessitam de equipamento robusto e eficiente para grandes volumes de confeção. É ideal para cozinhar sopas, caldos, guisados e outros pratos que requerem um recipiente de grande capacidade e distribuição uniforme de calor.

Panela Reta — Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética:**** O fundo sanduíche (inox-alumínio-inox) e as tampas otimizadas garantem uma distribuição de calor uniforme e um aquecimento rápido, resultando em poupança de energia.
- ****Durabilidade Superior:**** Construída em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, com soldadura artesanal e inspeção individual, assegura uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Versatilidade de Uso:**** Compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução, oferece flexibilidade para qualquer cozinha profissional.
- ****Conforto e Segurança:**** As alças em aço inoxidável são resistentes ao calor, proporcionando um manuseamento seguro, e o design facilita o vertido de líquidos.
- ****Estética Profissional:**** O acabamento acetinado uniforme confere um aspeto elegante e profissional, fácil de integrar em qualquer ambiente de cozinha.

Qual o material e durabilidade desta panela?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais.

É compatível com fogões de indução?

Sim, esta panela possui um fundo sanduíche (aço inoxidável - alumínio - aço inoxidável) que a torna totalmente compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.

As alças aquecem durante a utilização?

As alças são fabricadas em aço inoxidável e são projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura. Contudo, recomenda-se sempre o uso de proteção térmica para maior segurança em ambientes de cozinha profissional.

Como se limpa e mantém esta panela?

A panela pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Para manter o acabamento acetinado, evite esfregões abrasivos e produtos de limpeza agressivos. ?

Qual a capacidade aproximada desta panela de 45 cm?

?

Com um diâmetro e altura de 45 cm, esta panela possui uma capacidade volumétrica aproximada de 70 a 75 litros, sendo ideal para a confecção de grandes quantidades de alimentos em cozinhas de alta produção.