

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 Inox 50 cm para Indução Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP290150	Modelo:	P290150
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661290159

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P290150
EAN	8421661290159
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 50 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sandwich para indução. Ideal para grandes volumes em cozinhas exigentes. Durável e eficiente.

Descricao Completa

Esta panela reta de 50 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e compatibilidade com placas de indução, garantindo eficiência na confecção.

Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	50 cm
Altura	53.9 cm
Largura (com asas)	54.2 cm
Profundidade (com asas)	58.7 cm
Peso	12.71 kg
Compatibilidade	Indução
Acabamento	Acetinado
Fundo	Sandwich (inox - alumínio - inox)
Asas	Inox, resistentes ao calor

Panela Reta — Aplicações Profissionais

Esta panela reta de grande capacidade é indispensável em cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering, onde a confecção de grandes volumes é diária. É adequada para sopas, caldos, estufados e molhos.

Panela Reta — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão. O fundo sandwich otimiza a distribuição de calor, sendo totalmente compatível com placas de indução para maior eficiência energética. As asas em inox são resistentes ao calor, proporcionando segurança no manuseamento. O acabamento acetinado confere uma estética profissional e facilita a limpeza.

Esta panela é compatível com placas de indução?

Sim, esta panela reta possui um fundo sandwich (aço inoxidável - alumínio - aço inoxidável) especificamente concebido para garantir uma excelente compatibilidade e eficiência em placas de indução.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que oferece excepcional resistência à corrosão, durabilidade e higiene, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É adequada para cozinhar grandes volumes de alimentos?

Com um diâmetro de 50 cm e altura de 53.9 cm, esta panela reta é perfeitamente adequada para a confeção de grandes volumes, sendo ideal para sopas, caldos, estufados e molhos em cantinas e restaurantes.

Como se processa a limpeza e manutenção?

O acabamento acetinado do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção. É resistente a manchas e pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, mantendo a sua estética ao longo do tempo.

As asas são seguras para manuseamento a quente?

Sim, as asas são fabricadas em aço inoxidável e concebidas para serem resistentes ao calor, proporcionando um manuseamento seguro e confortável mesmo quando a panela está quente.