

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 Baixa Aço Inoxidável 28cm 5.8L Laranja com Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490728N	Modelo:	P490728N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661497084

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490728N
EAN	8421661497084
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Laranja
Diâmetro	21–30 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Panela baixa profissional em aço inoxidável 18/10, 28 cm de diâmetro e 5.8L de capacidade. Compatível com indução, gás e elétrica. Inclui tampa e pegas ergonómicas.

Descricao Completa

Esta panela baixa de 28 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece uma capacidade de 5.8 litros, ideal para a confeção eficiente de diversos pratos em cozinhas profissionais. A sua base encapsulada garante uma distribuição de calor rápida e uniforme.

Panela Baixa — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Laranja
Diâmetro	28 cm
Altura	11 cm
Capacidade	5.8 L
Peso	2.79 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Tipo	Panela Baixa com Tampa

Aplicações Profissionais

Esta panela é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, a hotéis e serviços de catering. É ideal para preparar molhos, estufados, arroz e outros pratos que requerem aquecimento controlado e uniforme, sendo versátil para cozinhas de alta produção ou snack-bares.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para uso intensivo e prolongado em ambientes profissionais.
- **Eficiência Energética:** Base encapsulada que assegura um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor, otimizando o consumo energético e o tempo de confeção.
- **Conforto de Uso:** Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido, desenhadas para reduzir a fadiga e proporcionar um manuseamento seguro e confortável.
- **Funcionalidade Integrada:** Inclui uma tampa que retém eficazmente o calor e a condensação. As pegas servem também como apoio para a tampa, mantendo-a acessível e fora da superfície de trabalho.
- **Versatilidade:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrica, adaptando-se a qualquer tipo de cozinha profissional.

Qual o material desta panela e quais as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.

Esta panela pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, a base encapsulada desta panela é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétricas, garantindo máxima versatilidade.

Qual a capacidade e dimensões desta panela?

Esta panela baixa tem um diâmetro de 28 cm e uma altura de 11 cm, com uma capacidade útil de 5.8 litros, ideal para preparações de médio volume.

As pegas da panela aquecem durante a utilização?

As pegas são em aço inoxidável fundido e, como tal, podem aquecer. Recomenda-se o uso de luvas de proteção térmica para um manuseamento seguro em cozinhas profissionais.

A tampa está incluída e tem alguma funcionalidade extra?

Sim, a tampa está incluída. As pegas da panela foram desenhadas para também servirem de apoio para a tampa, mantendo-a acessível e fora da superfície de trabalho.