

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 Alta Inox 28 cm para Indução — Acabamento Acetinado

Informacoes do Produto

SKU:	PJP292128	Modelo:	P292128
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661292283

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P292128
EAN	8421661292283
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 28 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sanduíche para indução. Ideal para cozinhas de alta exigência, oferece durabilidade e eficiência.

Descricao Completa

Esta panela alta de 28 cm de diâmetro, em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais. O fundo sanduíche garante compatibilidade com indução e distribuição térmica eficiente.

Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	28 cm
Largura	29.5 cm
Profundidade	39 cm
Altura	17.5 cm
Peso	2.46 kg
Compatibilidade	Indução (fundo sanduíche inox-alu-inox)
Acabamento	Acetinado
Asas	Inox, resistentes ao calor

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequada para hotéis, serviços de catering e churrasqueiras que necessitem de cozinhar grandes volumes de alimentos, como caldos, sopas, massas ou guisados, com eficiência e durabilidade.

Panela Alta — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece resistência à corrosão e ao uso intensivo.
- ****Eficiência Energética:**** O fundo sanduíche otimiza a distribuição de calor, reduzindo o tempo de confeitura e o consumo de energia.
- ****Manuseio Seguro:**** As asas em inox são projetadas para serem resistentes ao calor, proporcionando maior segurança no manuseio.
- ****Versatilidade de Uso:**** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.
- ****Fácil Limpeza:**** O acabamento acetinado uniforme facilita a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.