

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 60 cm para Indução Inox 99 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	PJP216060	Modelo:	P216060
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661216609

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P216060
EAN	8421661216609
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/10, com 60 cm de diâmetro e 99 L de capacidade. Base tipo sanduíche para indução e distribuição uniforme de calor. Ideal para grandes volumes.

Descricao Completa

Esta panela alta de 60 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais que exigem alta capacidade e compatibilidade com placas de indução, garantindo durabilidade e eficiência térmica.

Panela Alta — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	60 cm
Capacidade	99 L
Altura	35 cm
Largura Total (com pegas)	78 cm
Profundidade Total (com pegas)	62.5 cm
Peso	13.42 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Acabamento	Acetinado
Base	Tipo sanduíche com núcleo de alumínio
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta panela alta de 99 litros é indispensável em cozinhas de grande volume, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e serviços de catering. É ideal para a confeção de grandes quantidades de caldos, sopas, guisados, molhos e outros pratos que exigem cozedura prolongada e uniforme.

Panela Alta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade superior.
- Base tipo sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição de calor homogénea.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Grande capacidade de 99 litros, otimizada para produção em larga escala.
- Pegas fortes e ergonómicas que facilitam o manuseamento seguro.
- Interior liso e acabamento acetinado para uma limpeza rápida e eficaz.
- Certificação NSF, garantindo os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar.