

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 Reta Aço Inoxidável 32 cm Indução Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP290132	Modelo:	P290132
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661290326

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P290132
EAN	8421661290326
Diâmetro	31-40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela reta profissional em aço inoxidável 18/10 com 32 cm de diâmetro, ideal para indução. Design robusto e alças resistentes ao calor para uso intensivo.

Descricao Completa

Esta panela reta profissional, fabricada em aço inoxidável 18/10, é projetada para alta performance em cozinhas exigentes. Com 32 cm de diâmetro, garante durabilidade e eficiência na confecção diária.

Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	32 cm
Altura	32 cm
Dimensões Externas (L x P x A)	33.5 x 44 x 32 cm
Peso	4.19 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Acabamento	Acetinado
Fundo	Sandwich (Inox - Alumínio - Inox)
Alças	Aço inoxidável, resistentes ao calor

Aplicações Profissionais

Esta panela reta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, e cozinhas industriais que requerem utensílios robustos e eficientes para a confecção de grandes volumes de alimentos.

Panela Reta — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção em aço inoxidável 18/10 para resistência à corrosão e uso intensivo.
- **Eficiência Energética:** Fundo sanduíche otimizado para uma distribuição uniforme do calor, reduzindo o consumo de energia.
- **Segurança Operacional:** Alças em aço inoxidável que permanecem resistentes ao calor, garantindo um manuseamento seguro.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.
- **Manutenção Simplificada:** Acabamento acetinado que facilita a limpeza e manutenção diária.

Esta panela é adequada para todos os tipos de fogões?

Sim, a panela possui um fundo sanduíche que a torna compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.

Como devo limpar e manter esta panela?

Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro. O acabamento acetinado facilita a remoção de resíduos, e o aço inoxidável 18/10 é resistente a manchas. Evite produtos abrasivos.

É resistente para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta panela foi concebida para suportar as exigências diárias de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e desempenho consistente.

As alças aquecem durante a utilização?

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

Qual a vantagem do fundo sanduíche?

O fundo sanduíche (aço inoxidável - alumínio - aço inoxidável) garante uma distribuição de calor mais rápida e uniforme, evitando pontos quentes e otimizando a eficiência energética na confecção dos alimentos.