

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Alta Inox 18/10 com Tampa 28cm 9.5L Vermelha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490628R	Modelo:	P490628R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661287494

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490628R
EAN	8421661287494
Capacidade (L)	7-10 L
Cor	Vermelho
Diâmetro	21-30 cm

Material

Inox

Descrição Resumida

Panela alta de 28 cm em aço inoxidável 18/10 com 9.5L de capacidade, fundo encapsulado para aquecimento uniforme e pegas ergonômicas. Compatível com todas as fontes de calor.

Descrição Completa

Esta panela alta de 28 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece uma capacidade de 9.5 litros, ideal para a confecção de grandes volumes em cozinhas profissionais.

Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Vermelho
Diâmetro	28 cm
Altura	17.5 cm
Capacidade	9.5 L
Peso	3.05 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma solução robusta para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É ideal para a confecção de grandes volumes de sopas, caldos, molhos, estufados e massas, garantindo eficiência e durabilidade no uso diário intensivo.

Panela Alta — Principais Vantagens

- Fundo encapsulado que assegura um aquecimento rápido e uniforme, otimizando o tempo de confecção.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrica.
- Pegas ergonômicas em aço inoxidável fundido, proporcionando um manuseamento confortável e seguro.
- Tampa incluída que retém eficazmente o calor e a condensação, contribuindo para uma confecção mais rápida e resultados superiores.
- Construção em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.

Esta panela pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta panela alta possui um fundo encapsulado que a torna totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, vitrocerâmica e elétricos.

Qual a vantagem do material aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, sendo ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são feitas de aço inoxidável fundido e são desenhadas para um manuseamento confortável. No entanto, em uso prolongado ou a altas temperaturas, é sempre recomendável usar proteção térmica para maior segurança.

Como posso limpar e manter esta panela?

A panela é fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Pode ser lavada na máquina de lavar louça, mas a lavagem manual prolonga a vida útil do acabamento.

A tampa tem alguma funcionalidade especial?

Sim, a tampa incluída ajuda a reter o calor e a condensação para uma confeção mais eficiente. As pegas da panela também foram desenhadas para servir como suporte para a tampa, mantendo-a acessível e fora da bancada.