

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 com Tampa 32cm Inox 18/10 Laranja 14L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490632N	Modelo:	P490632N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661496322

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490632N
EAN	8421661496322
Capacidade (L)	11–15 L
Cor	Laranja
Diâmetro	31–40 cm

Material

Inox

Descrição Resumida

Panela alta profissional de 14 litros em aço inoxidável 18/10, com 32cm de diâmetro. Base encapsulada para aquecimento rápido e uniforme. Compatível com indução.

Descrição Completa

Esta panela alta de 14 litros, em aço inoxidável 18/10, possui uma base encapsulada para aquecimento rápido e uniforme. Compatível com indução, gás e vitrocerâmica, é ideal para cozinhas profissionais.

Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Laranja
Diâmetro	32 cm
Altura	19 cm
Capacidade	14 L
Peso	3.9 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica

Aplicações Profissionais

Esta panela alta de 14 litros é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras que necessitam de cozedura de grandes volumes, até cantinas escolares e empresariais para preparação de sopas e estufados. É igualmente adequada para hotéis, catering e eventos, onde a eficiência e a durabilidade são cruciais para o serviço diário.

Panela Inox — Principais Vantagens

- ****Aquecimento Otimizado:**** A base encapsulada garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, essencial para resultados de confeitaria consistentes.
- ****Durabilidade Superior:**** Construção em aço inoxidável 18/10 oferece resistência à corrosão e longevidade, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade:**** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, permitindo flexibilidade na sua utilização em qualquer tipo de cozinha.
- ****Ergonomia e Segurança:**** Pegas ergonômicas em aço inoxidável fundido proporcionam um manuseio confortável e seguro, reduzindo a fadiga.
- ****Funcionalidade da Tampa:**** A tampa incluída retém o calor e a condensação para uma cozedura mais eficiente, e as pegas podem servir de apoio para a tampa, mantendo-a acessível.