

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 Inox 16.5L 28cm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP218028	Modelo:	P218028
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661218283

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P218028
EAN	8421661218283
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 16.5L e 28cm, em aço inoxidável 18/10. Fundo sanduíche para aquecimento rápido e uniforme. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Descricao Completa

Esta panela reta de 16.5 litros e 28 cm de diâmetro é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhar caldos e guisados. O seu fundo sanduíche garante aquecimento rápido e uniforme, compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Panela Inox 28cm — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 118/10
Diâmetro	28 cm
Capacidade	16.5 L
Largura	40.5 cm
Profundidade	30 cm
Altura	27.5 cm
Peso	3.28 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Acabamento	Acetinado
Tipo	Panela reta sem tampa

Panela Reta — Aplicações Profissionais

Esta panela é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering. A sua capacidade de 16.5 litros é adequada para a preparação de grandes volumes de sopas, caldos, guisados e molhos em

churrasqueiras, marisqueiras e hotéis.

Panela Reta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.
- Fundo sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição de calor excepcionalmente uniforme, otimizando a confeção.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, oferecendo máxima versatilidade.
- Interior liso e acabamento acetinado que facilitam a limpeza e disfarçam os sinais de desgaste, mantendo a estética profissional.
- Pegas robustas e ergonómicas que proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo com a panela cheia.

Esta panela pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta panela reta possui um fundo sanduíche que a torna totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual é a durabilidade esperada do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional, garantindo uma longa vida útil ao produto.

Como se processa a limpeza desta panela?

Graças ao seu interior liso e ao acabamento acetinado, a limpeza é rápida e eficiente. Pode ser lavada à mão com detergente suave e água, ou em máquina de lavar louça profissional.

É possível adquirir uma tampa separadamente para esta panela?

Esta panela é fornecida sem tampa. Contudo, é possível adquirir tampas compatíveis com 28 cm de diâmetro, disponíveis na nossa gama de acessórios para panelas.

[?](#)

Qual a vantagem do fundo sanduíche?

O fundo sanduíche, com um núcleo de alumínio, permite um aquecimento muito mais rápido e uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme por toda a base da panela, evitando pontos quentes e garantindo uma confeitura mais eficiente e controlada.