

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica 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 30cm 21.2L para Indução — Cozinha Profissional

Informações do Produto

SKU:	PJP218030	Modelo:	P218030
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661218306

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Pujadas
Modelo	P218030
EAN	8421661218306
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela reta profissional em aço inoxidável 18/10, com 30 cm de diâmetro e 21.2 L de capacidade. Compatível com indução, garante aquecimento uniforme e durabilidade.

Descricao Completa

Esta panela reta de 30 cm de diâmetro e 21.2 litros de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para confecção de caldos, sopas e guisados em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência em qualquer tipo de fogão.

Panela Inox Profissional — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	30 cm
Capacidade	21.2 L
Largura Total	45.9 cm
Profundidade Total	32 cm
Altura	31.4 cm
Peso	4.13 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Acabamento	Acetinado
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é ideal para cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É perfeita para a confecção de grandes volumes de caldos, sopas, guisados, estufados e molhos que requerem cozedura lenta e uniforme.

Panela Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Base tipo sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição de calor uniforme.
- Compatibilidade total com todos os tipos de fogões, incluindo indução, otimizando a versatilidade na cozinha.
- Acabamento acetinado que disfarça o desgaste e facilita a manutenção da estética.
- Asas ergonômicas que proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo com a panela cheia.
- Interior liso que simplifica a limpeza, garantindo higiene e poupança de tempo.

Qual a capacidade desta panela e para que tipo de preparações é mais indicada?

Esta panela tem uma capacidade de 21.2 litros, sendo ideal para a confecção de grandes volumes de caldos, sopas, guisados e estufados em cozinhas profissionais.

É compatível com fogões de indução?

Sim, esta panela é totalmente compatível com fogões de indução, além de ser adequada para gás, vitrocerâmica e elétricos, graças à sua base tipo sanduíche.

Qual o material de fabrico e as vantagens?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o ambiente de uma cozinha profissional.

Como é garantida a distribuição uniforme do calor?

A base da panela possui uma construção tipo sanduíche com um núcleo de alumínio. Esta tecnologia assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, prevenindo pontos quentes e garantindo uma cozedura consistente.

Esta panela vem com tampa?

Não, esta panela reta é fornecida sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, caso seja necessária para as suas preparações.