

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



Panela Reta Inox 40 cm 50 L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP218040	Modelo:	P218040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661218405

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P218040
EAN	8421661218405
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 40 cm de diâmetro e 50 L de capacidade, em aço inoxidável 18/10. Compatível com indução, gás, elétrica e vitrocerâmica. Ideal para grandes volumes.

Descricao Completa

Esta panela reta de 40 cm de diâmetro e 50 litros de capacidade é construída em aço inoxidável 18/10, ideal para cozeduras prolongadas em cozinhas profissionais.

Panela Reta Inox — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	40 cm
Capacidade	50 L
Altura	38.5 cm
Peso	7.27 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrica, Vitrocerâmica
Certificação	NSF
Acabamento	Acetinado
Tipo	Reta, sem tampa

Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que necessitem de preparar grandes volumes de caldos, sopas, guisados e molhos de forma eficiente e controlada.

Panela Reta — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **Eficiência Térmica:** O fundo tipo sanduíche com núcleo de alumínio garante um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, otimizando a confecção.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrica e vitrocerâmica, adaptando-se a qualquer cozinha profissional.
- **Manuseamento Seguro:** Equipada com pegas robustas que oferecem um apoio confortável e seguro, mesmo quando a panela está cheia.
- **Higiene e Limpeza:** O interior liso e a certificação NSF facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

Qual o material de construção desta panela?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo em cozinhas profissionais.

É compatível com placas de indução?

Sim, esta panela possui um fundo tipo sanduíche com núcleo de alumínio que a torna totalmente compatível com placas de indução, além de gás, elétricas e vitrocerâmicas.

Qual a capacidade e diâmetro da panela?

Esta panela reta tem um diâmetro de 40 cm e uma capacidade generosa de 50 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos.

Esta panela inclui tampa?

Não, esta panela é fornecida sem tampa. As tampas compatíveis podem ser adquiridas separadamente, conforme a necessidade da sua cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o interior liso e o acabamento acetinado desta panela, juntamente com a certificação NSF, garantem uma limpeza rápida e eficiente, facilitando a manutenção diária.