

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Reta Inox 24cm para Indução — Acabamento Acetinado

Informacoes do Produto

SKU:	PJP290124	Modelo:	P290124
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661290241

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P290124
EAN	8421661290241

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 24 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo sanduíche para indução. Acabamento acetinado e pegas resistentes ao calor. Ideal para uso diário.

Descricao Completa

Esta panela reta de 24 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta para cozinhas profissionais. O seu fundo sanduíche assegura compatibilidade total com placas de indução.

olla inox — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	24 cm
Altura	24 cm
Largura	25.5 cm
Profundidade	34 cm
Peso	2.04 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrica, Vitrocerâmica
Acabamento	Acetinado
Pegas	Aço inoxidável, resistentes ao calor

Aplicações Profissionais

Esta panela reta é um utensílio essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, até cantinas empresariais, escolares e hospitalares. É igualmente adequada para hotéis, serviços de catering e cozinhas de produção que necessitam de um tacho robusto e versátil para confeção diária.

Panela Reta — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo. O fundo sanduíche otimiza a distribuição de calor, resultando numa

confeção mais uniforme e eficiente energeticamente. As pegas em aço inoxidável são resistentes ao calor, proporcionando segurança e um manuseamento confortável. O acabamento acetinado confere uma estética profissional e facilita a limpeza.