

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Panela Reta sem Tampa 18 cm Aço Inox 18/10 para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP218018	Modelo:	P218018
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661218184

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P218018
EAN	8421661218184

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 18 cm em aço inoxidável 18/10, com 4.5 L de capacidade. Fundo sanduíche para aquecimento rápido e uniforme. Compatível com indução. Certificada NSF.

Descricao Completa

Esta panela reta de 18 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhar caldos e guisados, garantindo durabilidade e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Olla Inox — Panela Reta Inox — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Diâmetro	18 cm
Altura Externa	18.7 cm
Profundidade Interna	19.5 cm
Largura Total (com pegas)	30 cm
Capacidade	4.5 L
Peso	1.25 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Acabamento	Acetinado
Fundo	Sanduíche com núcleo de alumínio
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta panela é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e snack-bares, até cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. É ideal para a confeção de sopas, caldos, guisados e molhos em volumes médios, garantindo resultados consistentes e eficientes.

Panela Reta — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção em aço inoxidável 18/10 para resistência à corrosão e uso intensivo.
- **Eficiência Térmica:** Fundo sanduíche com núcleo de alumínio assegura aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.
- **Versatilidade Total:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.
- **Manuseamento Seguro:** Pegas robustas em arco oferecem um agarre confortável e seguro, mesmo com a panela cheia.
- **Fácil Limpeza:** Interior liso e acabamento acetinado facilitam a higienização e manutenção diária.

Qual o material e a durabilidade desta panela?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o ambiente exigente de cozinhas profissionais.

É compatível com que tipos de fogão?

Graças ao seu fundo sanduíche com núcleo de alumínio, esta panela é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, oferecendo máxima versatilidade.

Qual a capacidade e dimensões desta panela?

Esta panela reta tem um diâmetro de 18 cm, uma altura externa de 18.7 cm e uma capacidade de 4.5 litros, sendo ideal para a confeção de pratos em volumes médios.

Como se processa a limpeza e manutenção?

O interior liso e o acabamento acetinado da panela facilitam a limpeza. Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento.

Esta panela é adequada para uso intensivo profissional?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável 18/10, o fundo sanduíche e a certificação NSF garantem que esta panela é perfeitamente adequada para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.