

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Alta Inox 18/10 com Tampa 32cm 14L Vermelha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP490632R	Modelo:	P490632R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661498326

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P490632R
EAN	8421661498326

Descricao Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/10, com 32 cm de diâmetro e 14L de capacidade. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Descricao Completa

Esta panela alta de 32 cm de diâmetro e 14 litros de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, oferecendo durabilidade e um desempenho de aquecimento uniforme para as exigências da cozinha profissional.

caçarola profissional — caçarola alta — Panela Alta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Vermelho
Diâmetro	32 cm
Altura	19 cm
Capacidade	14 L
Peso	3.9 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica

Aplicações Profissionais

Esta panela alta de 14 litros é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering. É perfeita para a confeção de caldos, sopas, molhos em grande volume, ou para cozer massas e legumes, adaptando-se a cozinhas profissionais com necessidades de produção média a elevada.

Panela Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Base encapsulada que assegura um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, otimizando a eficiência energética.

- Compatibilidade com todos os tipos de fontes de calor, incluindo indução, para máxima versatilidade na cozinha.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido que proporcionam um manuseamento seguro e confortável, reduzindo a fadiga.
- Tampa incluída que retém o calor e a condensação, promovendo uma confeção mais rápida e resultados consistentes.
- Design funcional com a possibilidade de usar as pegas como apoio para a tampa, mantendo-a acessível e fora da área de trabalho.