

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 Baixa Inox 35 cm 13.6L para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP217035	Modelo:	P217035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661217354

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P217035
EAN	8421661217354

Descricao Resumida

Panela baixa profissional em aço inoxidável 18/10, 35 cm de diâmetro e 13.6L. Fundo sanduíche para indução, asas soldadas e fácil limpeza. Ideal para cozinhas.

Descricao Completa

Esta panela baixa profissional de 35 cm de diâmetro e 13.6 litros é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas de alta exigência e compatível com placas de indução.

panela baixa inox — Panela Baixa — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	35 cm
Capacidade	13.6 L
Largura	51.4 cm
Profundidade	37 cm
Altura	14 cm
Peso	3.79 kg
Compatibilidade	Indução (fundo sanduíche)
Acabamento	Acetinado
Tipo de Asas	Varão em inox, soldadas

Aplicações Profissionais

Esta panela baixa é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a cantinas escolares e empresariais. É ideal para cozinhar guisados, estufados, arroz, ou para brasear e reduzir molhos em hotéis, catering e cozinhas de produção.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Construção robusta em aço inoxidável 18/10, resistente ao uso intensivo e à corrosão.
- ****Eficiência:**** Fundo sanduíche (inox-alumínio-inox) garante uma distribuição uniforme do calor e máxima eficiência energética em todas as fontes, incluindo indução.
- ****Higiene:**** Raios interiores arredondados, concebidos para facilitar a limpeza rápida e completa, cumprindo as normas de higiene.

- ****Segurança:**** Asas em varão de inox ultra resistentes, soldadas por aportação de materiais, capazes de suportar cargas elevadas (até 500 kg).
- ****Versatilidade:**** Ideal para diversas técnicas culinárias, desde cozedura lenta a reduções, adaptando-se a diferentes necessidades da cozinha profissional.