

# 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



Hotelequip.pt

## Panela Alta Inox 18/10 com Tampa Amarela Ø20cm 3.7L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP490620A	<b>Modelo:</b>	P490620A
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661496803

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P490620A
<b>EAN</b>	8421661496803

### Descricao Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/10, Ø20cm e 3.7L, com fundo encapsulado para aquecimento rápido. Compatível com indução, gás e elétricas. Inclui tampa.

## Descrição Completa

Esta panela alta de Ø20cm e 3.7 litros, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e eficiência. O seu fundo encapsulado assegura um aquecimento rápido e uniforme em diversas fontes de calor.

### caçarola alta inox amarela — caçarola alta 20cm — Caçarola alta — Panela Alta — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Amarelo
<b>Diâmetro</b>	20 cm
<b>Capacidade</b>	3.7 L
<b>Largura</b>	31 cm
<b>Profundidade</b>	20 cm
<b>Altura</b>	13 cm
<b>Peso</b>	1.48 kg
<b>Compatibilidade</b>	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica

## Aplicações Profissionais

Esta panela é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e cantinas, até hotéis e serviços de catering. A sua versatilidade torna-a útil para a confeção de molhos, sopas, caldos e outros pratos que exigem um controlo preciso da temperatura e um aquecimento eficiente.

## Panela Alta — Principais Vantagens

- Fundo encapsulado para aquecimento rápido e distribuição homogénea do calor.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, garantindo resistência e longa vida útil.
- Pegas ergonómicas em aço inoxidável fundido, proporcionando conforto e segurança no manuseamento.
- Tampa incluída que retém o calor e a condensação, otimizando o processo de confeção.
- Compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, para máxima flexibilidade na cozinha.