

# 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 24 cm Indução 6.3 L para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP216024	<b>Modelo:</b>	P216024
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661216241

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P216024
<b>EAN</b>	8421661216241

### Descricao Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/10 com 24 cm de diâmetro e 6.3 L de capacidade. Compatível com indução, gás e elétrico. Ideal para sopas e guisados.

## Descricao Completa

Esta panela alta de 24 cm de diâmetro e 6.3 litros de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução.

## Caçarola alta Inox-Pro 24cm — Caçarola Alta — Panela Alta — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	36.5 cm
<b>Profundidade</b>	29.5 cm
<b>Altura</b>	14 cm
<b>Diâmetro</b>	24 cm
<b>Capacidade</b>	6.3 L
<b>Peso</b>	1.55 kg
<b>Compatibilidade</b>	Indução, gás, vitrocerâmica, elétrica
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Base</b>	Sanduiche com núcleo de alumínio

## Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e hotéis. É ideal para a confeção de grandes volumes de sopas, caldos, guisados, molhos e estufados, garantindo um aquecimento rápido e uniforme. Perfeita

para hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria e serviços de catering que exigem robustez e eficiência.

## Panela Alta — Principais Vantagens

---

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para elevada durabilidade e longevidade.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio que assegura aquecimento excepcionalmente rápido e distribuição de calor uniforme.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.
- Pegas fortes e ergonômicas que oferecem um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a panela está cheia.
- Interior liso que facilita a limpeza e manutenção, otimizando o tempo de trabalho na cozinha.
- Acabamento acetinado que disfarça sinais de desgaste, mantendo uma aparência profissional por mais tempo.

### Esta panela é compatível com fogões de indução?

Sim, a panela possui uma base sanduíche com núcleo de alumínio que garante total compatibilidade com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmicos.

### Qual é o material de fabrico desta panela?

É fabricada em aço inoxidável de grau 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

### Qual a capacidade e o diâmetro da panela?

Esta panela alta tem um diâmetro de 24 cm e uma capacidade útil de 6.3 litros, sendo adequada para a confeitaria de volumes médios a grandes.

### É fácil de limpar?

Sim, o interior liso da panela e o material em aço inoxidável 18/10 facilitam a limpeza rápida e eficiente após cada utilização.

### As pegas são seguras para manusear?

As pegas de laço são robustas e projetadas para oferecer um aperto confortável e seguro, proporcionando estabilidade ao levantar e transportar a panela.