

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 Alta Inox 24 cm Indução 6.3 L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP216024	Modelo:	P216024
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661216241

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P216024
EAN	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

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	36.5 cm
Profundidade	29.5 cm
Altura	14 cm
Diâmetro	24 cm
Capacidade	6.3 L
Peso	1.55 kg
Compatibilidade	Indução, gás, vitrocerâmica, elétrica
Acabamento	Acetinado
Base	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.