

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 Reta Inox 72L para Indução Ø45cm Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP218045	Modelo:	P218045
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661218450

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P218045
EAN	8421661218450

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 72 litros em aço inoxidável 18/10, com 45 cm de diâmetro. Base sanduíche para aquecimento rápido e uniforme, compatível com indução.

Descricao Completa

Esta panela reta de 72 litros, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para a confecção de grandes volumes de caldos, sopas e guisados em cozinhas profissionais. A base sanduíche garante aquecimento rápido e uniforme em todas as fontes de calor.

olla recta indução — olla inox profissional — Olla Recta Inox-Pro 45cm — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	72 L
Diâmetro	45 cm
Largura (com pegas)	63.7 cm
Profundidade	45 cm
Altura	46.4 cm
Peso	10.22 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica

Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em cozinhas de produção intensiva, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequada para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis, empresas de catering e estabelecimentos que necessitem de preparar grandes volumes de sopas, caldos, molhos ou guisados de forma eficiente e controlada.

Panela Reta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.

- Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição de calor uniforme, otimizando a confeitura.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas.
- Acabamento acetinado que disfarça o desgaste e mantém uma aparência profissional ao longo do tempo.
- Asas fortes e ergonômicas que facilitam o manuseamento e transporte seguro, mesmo quando a panela está cheia.
- Interior liso que simplifica a limpeza, garantindo higiene e eficiência na cozinha.

Qual o material de fabricação desta panela?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de manutenção em ambientes de cozinha profissional.

É compatível com placas de indução?

Sim, esta panela é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, graças à sua base sanduíche otimizada.

Qual a capacidade e diâmetro da panela?

A panela possui uma capacidade generosa de 72 litros e um diâmetro de 45 cm, sendo ideal para a confeitura de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

Como se efetua a limpeza desta panela?

O interior liso e o acabamento acetinado do aço inoxidável facilitam a limpeza. Pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça industrial.

Esta panela inclui tampa?

Não, esta panela reta é fornecida sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, caso seja necessária para as suas operações de confeitura.