

# 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: 06/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Panela Alta Inox 50L com Torneira e Tampa - Indução Ø40cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP248040	<b>Modelo:</b>	P248040
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661248402

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P248040
<b>EAN</b>	8421661248402

### Descricao Resumida

Panela alta profissional de 50L em aço inoxidável 18/10, com torneira de descarga e tampa. Base de indução para aquecimento rápido e uniforme.

## Descricao Completa

Esta panela alta de 50 litros, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para a confeção de grandes volumes em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência térmica em todas as fontes de calor, incluindo indução.

### Marmita Inox Profissional — Marmita Inox 50L — olla inox profissional — Panela Inox — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Capacidade</b>	50 L
<b>Diâmetro</b>	400 mm
<b>Altura</b>	400 mm
<b>Peso</b>	8.5 kg
<b>Compatibilidade</b>	Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Base</b>	Sanduíche com núcleo de alumínio
<b>Funcionalidades</b>	Torneira de descarga, Tampa

### Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É ideal para a confeção de caldos, sopas, guisados, massas e outros pratos que exijam grandes volumes de líquido e cozinhados lentos.

### Panela Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Base sanduíche com alumínio para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.
- Torneira integrada para uma descarga fácil e segura de líquidos, otimizando o processo de serviço.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução de alta eficiência.
- Tampa que retém o calor e a humidade, promovendo uma confeção mais eficiente e saborosa.