

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

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP248040 | Modelo: | P248040 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661248402 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P248040 |
| EAN | 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

| | |
|------------------------|---------------------------------------|
| Material | Aço inoxidável 18/10 |
| Capacidade | 50 L |
| Diâmetro | 400 mm |
| Altura | 400 mm |
| Peso | 8.5 kg |
| Compatibilidade | Indução, Gás, Vitrocerâmica, Elétrica |
| Acabamento | Acetinado |
| Base | Sanduíche com núcleo de alumínio |
| Funcionalidades | 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.