

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Panela Reta Inox 155L Ø60cm para Indução

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP218060	<b>Modelo:</b>	P218060
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661218603

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P218060
<b>EAN</b>	8421661218603

### Descricao Resumida

Panela reta profissional de 155L em aço inoxidável 18/10, com 60cm de diâmetro. Base sanduíche para indução, aquecimento rápido e uniforme. Ideal para grandes volumes.

## Descricao Completa

Esta panela reta de 155 litros, com 60 cm de diâmetro, é fabricada em aço inoxidável 18/10 e possui uma base sanduíche para aquecimento rápido e uniforme, sendo compatível com indução.

### marmita em inox — Marmita Inox — Panela Reta — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	770 mm
<b>Profundidade</b>	620 mm
<b>Altura</b>	560 mm
<b>Diâmetro</b>	600 mm
<b>Capacidade</b>	155 L
<b>Peso</b>	18.89 kg
<b>Compatibilidade</b>	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
<b>Acabamento</b>	Acetinado

### Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é ideal para cozinhas de produção intensiva, como cantinas escolares e empresariais, hospitais, hotéis e serviços de catering. É perfeita para a confeção de grandes volumes de caldos, sopas, guisados e estufados, essenciais em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e estabelecimentos com ementas diárias.

### Panela Reta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Base sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição de calor uniforme.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução.
- Acabamento acetinado que disfarça o desgaste e facilita a manutenção da estética.
- Pegas fortes e ergonómicas que garantem um manuseamento seguro e confortável mesmo quando cheia.
- Interior liso que simplifica a limpeza e higiene após a utilização.