Bacalhau: 14789

Panela alta de alumínio antiaderente, Ø 28 cm, para fogão de indução



Descrição

Por que o comprar

A panela alta de alumínio antiaderente ajuda a lidar com cozeduras e preparações que exigem um recipiente alto. Uma escolha útil para reunir o equipamento necessário para a sua atividade e coordenar as operações com o tipo de serviço solicitado.

Pontos fortes

- **Capacidade de contenção:** A forma alta ajuda a reunir ingredientes e líquidos, sendo útil para preparar caldos, cozeduras e outras preparações compatíveis com o recipiente.
- **Diâmetro de 28 cm:** O tamanho desta variante permite definir o formato do trabalho e escolher o utensílio ou recipiente adequado às preparações previstas.
- **Compatível com placas de indução:** A compatibilidade com placas de indução é indicada para esta variante e permite integrá-la na respetiva linha de cozedura, verificando o diâmetro útil da placa.

Ficha técnica

- **Dimensões do produto:** 28x28x16h cm
- **Peso líquido unitário:** 3,3 kg
- **Diâmetro:** 28 cm
- **Capacidade:** 9 L
- **Características construtivas e funcionais:** Linha profissional em alumínio puro a 99%. Adequadas para cozedura por indução graças ao disco de aço ferrítico.
- **Peso bruto da embalagem para quantidade mínima:** 3,7 kg
- **Dimensões da embalagem para quantidade mínima:** 42x32x21h cm
- **Quantidade mínima recomendada:** 1 unidade
- **Múltiplo de venda recomendado:** 1 unidade

Dimensões

Diâmetro	280 mm
Dimensões da embalagem	420x320x210 mm
Dimensões exteriores	280x280x160 mm

Ficha técnica

Capacidade	9 Lt
Peso com embalagem	3.70 kg
Peso líquido	3.300 kg