

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Reta Profissional 35 cm Corpo Tricamada 18.9 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJ77523	Modelo:	77523
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661467964

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	77523
EAN	8421661467964
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 35 cm, 18.9 L, com corpo tricamada para distribuição uniforme de calor. Compatível com indução, ideal para caldos e sopas. Alças ergonómicas.

Descricao Completa

Esta panela reta profissional de 35 cm com corpo tricamada é ideal para a confeção de caldos, sopas e líquidos em cozinhas de alta exigência, garantindo distribuição uniforme de calor.

Panela Recta 35cm — panela inox tribute 35cm — Panela Reta — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Multicamada
Cor	Metálico
Largura	46.05 cm
Profundidade	35.6 cm
Altura	19.7 cm
Diâmetro	35.6 cm
Capacidade	18.9 L
Corpo	Tricamada
Compatibilidade	Indução
Alças	Ergonómicas, rebitadas

Aplicações Profissionais

Esta panela é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis e serviços de catering, onde a preparação de grandes volumes de caldos, molhos e sopas é constante. Adequada para cozinhas de alta produção, como as de hospitais ou escolas, e também para estabelecimentos como marisqueiras e churrasqueiras que necessitam de cozedura eficiente.

Panela Reta — Principais Vantagens

- Corpo tricamada para distribuição homogênea do calor.
- Compatibilidade com placas de indução, otimizando o uso de energia.
- Formato alto e estreito para maximizar a extração de sabor em caldos.
- Alças ergonômicas e rebitadas para segurança e manuseamento confortável.
- Construção robusta para durabilidade em ambientes profissionais intensivos.

Qual a capacidade desta panela?

Esta panela reta tem uma capacidade generosa de 18.9 litros, ideal para grandes volumes de confeção.

É compatível com placas de indução?

Sim, o corpo tricamada desta panela garante compatibilidade total com placas de indução, além de outros tipos de fogões.

Quais as vantagens do corpo tricamada?

O corpo tricamada proporciona uma distribuição de calor superior e mais uniforme por toda a superfície da panela, evitando pontos quentes e melhorando a eficiência da confeção.

As alças são seguras para uso profissional?

Sim, as alças são ergonômicas e fixadas com rebites robustos, garantindo segurança e durabilidade mesmo com cargas pesadas e uso intensivo em cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações é mais indicada esta panela?

É ideal para a confeção de grandes volumes de caldos, sopas, molhos e outros líquidos, graças ao seu formato alto e estreito que otimiza a extração de sabor.

?