

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Panela Reta Alumínio 50L - 40cm Diâmetro para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP118340	Modelo:	P118340
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661833349

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P118340
EAN	8421661833349
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Panela reta de 50 litros em alumínio de alta pureza, com 40cm de diâmetro. Ideal para cozinhas profissionais, compatível com fogões a gás, elétricos e vitrocerâmica.

Descricao Completa

Esta panela reta de 50 litros, fabricada em alumínio de alta pureza, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência na confecção de grandes volumes.

Panela reta alumínio profissional 50L — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Alumínio (99.5% puro)
Capacidade	50 L
Diâmetro	40 cm
Altura	40 cm
Largura (com asas)	53.9 cm
Profundidade	40 cm
Peso	5.9 kg
Compatibilidade	Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Construção	Bordos reforçados, base grossa
Pegas	Aço inoxidável, isoladas, rebitadas

Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, serviços de catering, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos como sopas, caldos, guisados ou massas.

Panela Alumínio — Principais Vantagens

A construção em alumínio de alta pureza garante uma excelente condutividade térmica, permitindo um aquecimento rápido e uniforme dos alimentos. Os bordos reforçados e a base grossa previnem deformações, assegurando uma longa vida útil mesmo em uso intensivo. As pegas em aço inoxidável, isoladas e firmemente rebitadas, proporcionam um manuseamento seguro e confortável, enquanto o acabamento polido facilita a limpeza e manutenção.

Qual a capacidade desta panela?

Esta panela reta tem uma capacidade generosa de 50 litros, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos.

Em que tipo de fogões pode ser utilizada?

Esta panela é compatível com fogões a gás, vitrocerâmica e elétricos, oferecendo versatilidade para diversas cozinhas profissionais.

As asas aquecem durante a utilização?

As asas são fabricadas em aço inoxidável e são isoladas, proporcionando um manuseamento mais seguro e confortável mesmo durante a confeção.

Qual o material de fabrico da panela?

A panela é construída em alumínio de alta pureza (99.5%), conhecido pela sua excelente condutividade térmica, e possui asas robustas em aço inoxidável.

Esta panela é adequada para uso intensivo?

Sim, a sua construção robusta com bordos reforçados e uma base grossa foi projetada para resistir à deformação e garantir durabilidade em ambientes de cozinha profissional exigentes.