

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 Alta Antiaderente 36 cm, 13.7 L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144236	Modelo:	P144236
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624862

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144236
EAN	8421661624862
Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Antiaderente

Cor

Preto

Descrição Resumida

Panela alta antiaderente de 36 cm de diâmetro e 13.7 L, fabricada em alumínio de fundição. Ideal para molhos, sopas e guisados em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta panela alta antiaderente de 36 cm de diâmetro e 13.7 L de capacidade é fabricada em alumínio de fundição, ideal para confeitaria precisa e eficiente em cozinhas profissionais.

Panela Alta — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	36 cm
Capacidade	13.7 L
Material	Alumínio de fundição
Cor	Preto
Largura	45 cm
Profundidade	37.5 cm
Altura	16.5 cm
Peso	1.8 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e pastelarias com confeitaria, onde a preparação de molhos, sopas e guisados exige controle e facilidade de limpeza. É também uma excelente escolha para churrasqueiras e marisqueiras que necessitem de preparar acompanhamentos em grande volume.

Panela Antiaderente — Principais Vantagens

A panela alta em alumínio de fundição oferece resistência e durabilidade excepcionais. A sua superfície antiaderente facilita a agitação e evita que os ingredientes se peguem, garantindo resultados suaves e cremosos. A espessura otimizada do material melhora a condutividade térmica, permitindo uma distribuição uniforme do calor, crucial para cozeduras lentas e preparações delicadas de molhos.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

Esta panela é fabricada numa única peça de alumínio de fundição, o que lhe confere uma resistência e durabilidade excepcionais, assegurando um desempenho fiável em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de confeção é esta panela mais adequada?

Devido à sua altura e revestimento antiaderente, é perfeita para preparar molhos, sopas, guisados e outras preparações que requerem cozedura lenta e controlo, evitando que os alimentos se peguem ao fundo.

Como garantir a longevidade do revestimento antiaderente?

Para prolongar a vida útil do revestimento, recomenda-se a utilização de utensílios de cozinha de silicone ou madeira e a lavagem manual com detergente suave e esponja não abrasiva. Evitar choques térmicos também ajuda a preservar o material.

Como se comporta a panela em termos de distribuição de calor?

A construção em alumínio de fundição com espessura desigual otimiza a condutividade térmica, assegurando uma distribuição uniforme do calor por toda a superfície da panela, ideal para confeções delicadas e homogéneas.

Esta panela é fornecida com tampa?

Não, esta panela alta antiaderente é fornecida sem tampa, permitindo a utilização de tampas universais ou a aquisição de uma tampa compatível separadamente, conforme a sua necessidade.