

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 Alta Alumínio 28 cm 10.2 L — Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP116328	Modelo:	P116328
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661163286

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P116328
EAN	8421661163286
Capacidade (L)	7–10 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 28 cm de diâmetro e 10.2 L, fabricada em alumínio puro extra forte com asas de aço inoxidável, ideal para uso intensivo em cozinha.

Descricao Completa

Esta panela alta de 28 cm de diâmetro e 10.2 litros de capacidade é fabricada em alumínio puro extra forte, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais e restauração.

Caçarola Alta Alumínio 28 cm — Panela Alta — Características Técnicas

Diâmetro	28 cm
Capacidade	10.2 L
Altura	18.2 cm
Largura (com asas)	38.8 cm
Profundidade	28 cm
Peso	1.85 kg
Material Corpo	Alumínio puro extra forte
Material Asas	Aço inoxidável tubular
Espessura do Alumínio	Até 5 mm (conforme diâmetro)
Fundo	Reforçado, anti-deformação
Bordos	Reforçados

Aplicações Profissionais

Esta panela é uma solução robusta para a confecção de grandes volumes em diversos ambientes profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering que exigem durabilidade e eficiência no dia a dia.

Panela Alumínio — Principais Vantagens

Fabricada em alumínio puro extra forte, esta panela garante uma excelente condutividade térmica e distribuição uniforme do calor, otimizando o processo de confecção. O fundo reforçado previne deformações, assegurando um contacto total com a fonte de calor para maior eficiência energética. As paredes de maior espessura e os bordos reforçados contribuem para uma durabilidade superior, mesmo sob uso intensivo. As asas tubulares em aço inoxidável são robustas e isolantes do calor, proporcionando segurança e conforto no manuseamento. O exterior polido facilita a limpeza e manutenção, evitando a acumulação de bactérias.

Esta panela é compatível com todos os tipos de fontes de calor?

A panela de alumínio puro extra forte é altamente eficiente em fogões a gás e elétricos. Para indução, é necessário verificar a compatibilidade do fogão, pois o alumínio por si só não é ferromagnético.

Como devo limpar e manter esta panela de alumínio?

O exterior polido da panela facilita a limpeza. Recomenda-se lavar com água morna e detergente neutro, evitando produtos abrasivos que possam danificar a superfície. Secar bem após a lavagem para prolongar a vida útil.

Qual a durabilidade esperada desta panela em ambiente profissional?

Graças à sua construção em alumínio puro extra forte com até 5 mm de espessura, fundo e bordos reforçados, e asas de aço inoxidável com rebites de alta resistência, esta panela foi concebida para suportar o uso intensivo e prolongado em cozinhas profissionais.

A capacidade de 10.2 litros é adequada para que tipo de produção?

Uma capacidade de 10.2 litros é ideal para a confecção de sopas, caldos, guisados, massas ou outros pratos em volumes médios a grandes, sendo perfeita para restaurantes, cantinas e serviços de catering com um fluxo de trabalho considerável.

As asas da panela aquecem durante a utilização?

As asas são fabricadas em aço inoxidável tubular, concebidas para serem robustas e oferecerem um certo grau de isolamento térmico. Contudo, em uso prolongado ou com calor muito intenso, é sempre aconselhável usar proteção para as mãos.