

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



Hotelequip.pt

Panela Alta Antiaderente 16 cm Alumínio Fundido

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144216	Modelo:	P144216
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624817

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144216
EAN	8421661624817
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Antiaderente
Cor	Preto

Descricao Resumida

Panela alta antiaderente de 16 cm em alumínio fundido, ideal para molhos, sopas e guisados. Garante distribuição uniforme de calor e fácil limpeza para uso profissional.

Descricao Completa

Esta panela alta antiaderente de 16 cm de diâmetro, fabricada em alumínio fundido, é ideal para confeções que exigem controlo térmico preciso e facilidade de limpeza.

Caçarola Alta Antiaderente — Panela Antiaderente — Características Técnicas

Material	Alumínio fundido
Cor	Preto
Diâmetro	16 cm
Altura	7.5 cm
Capacidade	1.2 L
Peso	0.42 kg
Revestimento Interior	Antiaderente
Construção	Peça única
Distribuição de Calor	Otimizada (espessura desigual)
Tampa	Não incluída

Aplicações Profissionais

Esta panela é um utensílio versátil para cozinhas profissionais, adequada para a preparação de molhos delicados, sopas, guisados e reduções. É ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, cafés com cozinha, cantinas e estabelecimentos de hotelaria que procuram eficiência e durabilidade na confeção diária.

Panela Antiaderente — Principais Vantagens

- Distribuição de calor uniforme para uma confeitação precisa e controlada.
- Revestimento antiaderente que facilita a agitação e evita que os alimentos se peguem, simplificando a limpeza.
- Construção robusta em alumínio fundido de peça única, garantindo resistência e longa vida útil.
- Design sem tampa, ideal para reduções e preparações que requerem evaporação controlada.
- Leve e fácil de manusear, otimizando a ergonomia na cozinha.

Esta panela é compatível com que tipos de fontes de calor?

Esta panela é adequada para a maioria das fontes de calor tradicionais, como gás e elétricas, exceto indução, para a qual não há informação de compatibilidade.

Como devo limpar e manter o revestimento antiaderente?

Para preservar o revestimento antiaderente, recomenda-se lavar a panela à mão com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos que possam riscar a superfície.

Qual a vantagem de uma panela em alumínio fundido?

O alumínio fundido oferece excelente condutividade térmica, garantindo uma distribuição de calor rápida e uniforme. É também um material robusto e durável, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Por que motivo esta panela é fornecida sem tampa?

A ausência de tampa é uma característica intencional para preparações que beneficiam da evaporação controlada, como a redução de molhos ou a confeitação de guisados que necessitam de libertar vapor para apurar o sabor.

Existe uma quantidade mínima para encomenda deste produto?

Sim, este produto tem uma quantidade mínima de encomenda de 4 unidades, ideal para equipar a sua cozinha profissional de forma eficiente.

?