

# 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 Inox Tricapa 5.6L Ø24.8cm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ77519 | Modelo: | 77519         |
| Marca: | Pujadas | EAN:    | 8421661467926 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | 77519         |
| EAN            | 8421661467926 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Diâmetro       | 21–30 cm      |
| Material       | Inox          |

Cor

Metálico

Descrição Resumida

Panela reta profissional de 5.6L com corpo tricapá para distribuição de calor superior. Ideal para caldos e sopas, compatível com indução e pegas ergonómicas.

Descrição Completa

Esta panela reta de 5.6 litros, com corpo tricapá, foi concebida para uma distribuição de calor uniforme e eficiente, ideal para a confeção de caldos, sopas e líquidos em ambientes de cozinha profissional.

Panela Reta Tribute® — Panela Reta Tribute — Panela Reta — Características Técnicas

|                        |                                |
|------------------------|--------------------------------|
| Material               | Corpo Tricapá (Aço Inoxidável) |
| Cor                    | Metálico                       |
| Largura                | 326 mm                         |
| Profundidade           | 248 mm                         |
| Altura                 | 148 mm                         |
| Diâmetro               | 248 mm                         |
| Espessura              | 3 mm                           |
| Capacidade             | 5.6 L                          |
| Unidades por Embalagem | 1                              |

Aplicações Profissionais

Esta panela é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering.

É ideal para a preparação de grandes volumes de caldos, sopas, molhos e outros líquidos, sendo adequada para o uso diário em ambientes exigentes como snack-bares, pastelarias com confeitaria e churrasqueiras.

### **Panela Reta — Principais Vantagens**

---

O corpo tríplice desta panela garante uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, evitando pontos quentes e assegurando uma confeitaria consistente. A sua construção robusta em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e resistência ao uso intensivo. É totalmente compatível com placas de indução, otimizando a eficiência energética. As pegas ergonômicas, fixadas com rebites robustos, proporcionam um manuseio seguro e confortável, mesmo quando a panela está cheia.