

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 Alumínio 32cm, 25.5L – Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP118332	Modelo:	P118332
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661183321

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P118332
EAN	8421661183321
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 32 cm de diâmetro e 25.5 L, construída em alumínio de alta pureza para condutividade térmica superior. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta panela reta de 32 cm de diâmetro e 25.5 litros de capacidade é fabricada em alumínio de alta pureza, garantindo excelente condutividade térmica para uma confeção eficiente em cozinhas profissionais.

Panela Reta Alumínio 32cm — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Alumínio (99.5% puro), Asas em Aço Inoxidável
Diâmetro	320 mm
Capacidade	25.5 L
Largura	447 mm
Profundidade	320 mm
Altura	320 mm
Peso	3.11 kg
Compatibilidade	Gás, Vitrocerâmica, Eletricidade

Aplicações Profissionais

Esta panela reta é ideal para cozinhas de alta produção, como cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 25.5 litros permite a confeção de grandes volumes de sopas, caldos, guisados e outros pratos que exigem um cozinhado lento e uniforme.

Alumínio — Principais Vantagens

- **Condutividade Térmica Superior:**** O alumínio de alta pureza (99.5%) assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o tempo de confeção e a qualidade dos

alimentos.

- ****Durabilidade Reforçada:**** Bordos reforçados e uma base espessa previnem deformações e amolgadelas, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Higiene e Limpeza:**** O acabamento polido não só confere uma estética profissional, como também facilita a limpeza e ajuda a prevenir o crescimento bacteriano.
- ****Manuseamento Seguro:**** Asas isoladas em aço inoxidável, firmemente rebitadas, proporcionam um manuseamento confortável e seguro, mesmo quando a panela está quente e cheia.