

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 Reta Profissional Alumínio 45cm 72 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	PJP118345	Modelo:	P118345
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661833455

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P118345
EAN	8421661833455
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Alumínio

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 72 litros em alumínio de alta pureza, com 45cm de diâmetro. Oferece excelente condução térmica, base espessa e pegas em inox isoladas. Ideal para cozinhas de grande volume.

Descricao Completa

Esta panela reta profissional de 72 litros, fabricada em alumínio de alta pureza (99.5%), garante excelente condução térmica e eficiência. Com bordos reforçados e base espessa, é ideal para confeção e armazenamento em cozinhas de grande volume.

Panela Reta Alumínio — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Alumínio 99.5% puro
Cor	Metálico
Largura	60.7 cm
Profundidade	45 cm
Altura	45 cm
Diâmetro	45 cm
Capacidade	72 Litros
Peso	7.26 kg
Compatibilidade	Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
Construção	Bordos reforçados, Base espessa
Pegas	Aço Inoxidável isoladas, rebitadas

Panela Reta — Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É perfeita para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, empresas de catering, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras que necessitam de cozinhar grandes quantidades de alimentos, como sopas, caldos, massas ou marisco.

Panela Reta — Principais Vantagens

- Excelente condutividade térmica e alta eficiência devido ao alumínio de 99.5% de pureza.
- Bordos reforçados que resistem a amolgadelas e aumentam a durabilidade do equipamento.
- Base espessa que previne a deformação e assegura um contacto constante com a fonte de calor para distribuição uniforme.
- Pegas em aço inoxidável isoladas, rebitadas para maior segurança e conforto no manuseamento.
- Acabamento polido que facilita a limpeza e contribui para a higiene alimentar.
- Versatilidade de utilização em fogões a gás, vitrocerâmica e elétricos.

Qual a principal vantagem do alumínio nesta panela?

O alumínio de 99.5% de pureza oferece uma condutividade térmica superior, permitindo um aquecimento rápido e uniforme, o que se traduz em maior eficiência energética e tempos de confeção otimizados.

Posso usar esta panela em qualquer tipo de fogão?

Sim, esta panela é compatível com uma vasta gama de fontes de calor, incluindo fogões a gás, vitrocerâmica e elétricos, proporcionando flexibilidade na sua cozinha profissional.

As pegas são seguras e confortáveis para manusear?

As pegas são fabricadas em aço inoxidável, isoladas para um toque mais fresco e rebitadas de forma robusta à panela, garantindo um manuseamento seguro e confortável mesmo quando a panela está cheia.

?

Como é que a base espessa beneficia a confeção?

A base espessa evita a deformação da panela ao longo do tempo e assegura um contacto consistente com a fonte de calor, garantindo uma distribuição uniforme do calor e prevenindo pontos quentes que poderiam queimar os alimentos.

Esta panela é fácil de limpar e manter?

Sim, o acabamento polido da panela não só confere uma aparência elegante, como também facilita a limpeza e ajuda a prevenir o crescimento bacteriano, contribuindo para a higiene na sua cozinha.