

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 Inox 35 cm 33.6L para Cozinha Profissional e Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP218035	Modelo:	P218035
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661218351

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P218035
EAN	8421661218351
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 35 cm de diâmetro e 33.6L, em aço inoxidável 18/10. Base sanduíche para aquecimento uniforme. Compatível com indução.

Descricao Completa

Esta panela reta de 35 cm de diâmetro e 33.6 litros de capacidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para cozeduras lentas e prolongadas em cozinhas profissionais.

Panela Reta Inox — Panela Inox Profissional — Panela Reta — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Diâmetro	35 cm
Capacidade	33.6 L
Largura	51.4 cm
Profundidade	36 cm
Altura	36.3 cm
Peso	5.4 kg
Compatibilidade	Indução, gás, vitrocerâmica, elétrica

Aplicações Profissionais

Esta panela é um equipamento essencial para cozinhas profissionais de grande volume, ideal para a confeção de caldos, sopas, guisados e estufados em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 33.6 litros permite preparar grandes quantidades de alimentos de forma eficiente.

Panela Reta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para durabilidade e resistência à corrosão.

- Base tipo sanduíche com núcleo de alumínio para aquecimento rápido e distribuição uniforme do calor.
- Compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, vitrocerâmica e elétrica.
- Acabamento acetinado que disfarça o desgaste e facilita a manutenção da estética.
- Pegas ergonômicas e soldadas que garantem segurança e conforto no manuseamento.
- Interior liso para uma limpeza rápida e eficiente após cada utilização.