

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 40 cm para Indução — Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP290140	Modelo:	P290140
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661290401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P290140
EAN	8421661290401
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela reta profissional em aço inoxidável 18/10, com 40 cm de diâmetro e fundo sanduíche para indução. Ideal para confeitão eficiente e duradoura em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta panela reta de 40 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência. O seu fundo sanduíche garante compatibilidade com placas de indução, otimizando a distribuição de calor.

panela reta profissional — Panela Reta — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	40 cm
Altura	40 cm
Dimensões Externas (L x P x A)	425 x 530 x 400 mm
Peso	6.91 kg
Material	Aço inoxidável 18/10
Compatibilidade	Indução (fundo sanduíche)
Acabamento	Acetinado

Aplicações Profissionais

Esta panela reta é uma ferramenta essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente adequada para hotéis, serviços de catering e cozinhas de produção que necessitem de cozinhar grandes volumes de alimentos, como caldos, sopas, guisados ou massas.

Panela Reta — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- ****Eficiência Energética:**** Fundo sanduíche (inox-alumínio-inox) que garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o consumo de energia, especialmente em placas de indução.
- ****Manuseamento Seguro:**** Asas robustas em aço inoxidável, projetadas para resistir ao calor e proporcionar uma pega firme e segura.
- ****Qualidade de Construção:**** Soldadura artesanal e inspeção individual asseguram um produto de elevada fiabilidade e acabamento acetinado uniforme.
- ****Fácil Limpeza:**** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a higienização, essencial em qualquer cozinha profissional.

Qual a capacidade aproximada desta panela?

Com 40 cm de diâmetro e 40 cm de altura, esta panela reta tem uma capacidade aproximada de 50 litros, sendo ideal para cozinhar grandes volumes em cozinhas profissionais.

Esta panela pode ser usada em todos os tipos de fogões?

Sim, o fundo sanduíche (aço inox - alumínio - aço inox) garante compatibilidade com placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmica, oferecendo versatilidade na sua cozinha profissional.

As asas aquecem durante a utilização?

As asas são fabricadas em aço inoxidável e projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura. Contudo, recomenda-se sempre o uso de luvas de proteção em ambientes de cozinha profissional.

Como se deve limpar e manter esta panela?

Para uma limpeza eficaz, utilize água morna, detergente neutro e uma esponja não abrasiva. Evite produtos de limpeza agressivos ou esfregões metálicos para preservar o acabamento acetinado e a durabilidade do aço inoxidável.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, esta panela é construída com aço inoxidável 18/10 de alta qualidade e soldadura artesanal, concebida para suportar o uso intensivo e as exigências diárias de restaurantes, cantinas e outras cozinhas profissionais.