

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 Alta Profissional Alumínio 24 cm - 6.3 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP116324	Modelo:	P116324
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661163248

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P116324
EAN	8421661163248
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 24 cm de diâmetro e 6.3 L, fabricada em alumínio puro extra forte com pegas de aço inoxidável. Ideal para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Esta panela alta profissional de 24 cm de diâmetro e 6.3 litros de capacidade é fabricada em alumínio puro extra forte, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Panela Alta — Características Técnicas

Material	Alumínio puro extra forte
Diâmetro	24 cm
Capacidade	6.3 L
Largura Total (com pegas)	34.7 cm
Altura	15.7 cm
Peso	1.43 kg
Espessura do Alumínio	Até 5 mm
Material das Pegas	Aço Inoxidável
Tipo de Fundo	Reforçado
Exterior	Polido
Tampa	Não incluída

Panela Alta — Aplicações Profissionais

Esta panela alta é um utensílio essencial para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e estabelecimentos de catering. A sua capacidade de 6.3 litros é ideal para a preparação de sopas, caldos, molhos, massas e outros pratos que requerem cozimento em volume médio, adaptando-se bem a cozinhas com

produção diária. É também adequada para snack-bares e roulotes que necessitem de um tacho robusto para preparações base.

Panela Alta — Principais Vantagens

- Fabricada em alumínio puro extra forte, com chapas de até 5 mm de espessura, garantindo robustez e durabilidade.
- O fundo reforçado evita deformações e assegura um contacto total e eficiente com a fonte de calor, otimizando o rendimento energético.
- Excelente condutividade térmica para uma distribuição uniforme do calor e cozedura eficaz.
- Paredes de maior espessura e bordos reforçados contribuem para uma vida útil prolongada do utensílio.
- Exterior polido que facilita a limpeza e ajuda a prevenir a acumulação de bactérias.
- Pegas tubulares de aço inoxidável, robustas e isolantes do calor, fixas com rebites de alta resistência para um manuseamento seguro e intensivo.
- Material 100% reciclável, alinhado com práticas de sustentabilidade em cozinhas profissionais.