

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 Antiaderente 28 cm - 6.3 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP144228	Modelo:	P144228
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624848

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P144228
EAN	8421661624848
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Antiaderente

Cor

Preto

Descrição Resumida

Panela alta antiaderente de 28 cm em alumínio fundido, ideal para confeitãõ precisa de molhos, sopas e guisados. Garante distribuiçãõ térmica uniforme e fácil limpeza.

Descrição Completa

Esta panela alta antiaderente de 28 cm, em alumínio fundido, garante uma confeitãõ precisa e eficiente. A sua robustez e distribuiçãõ térmica uniforme sãõ ideais para molhos, sopas e guisados em cozinhas profissionais.

Panela Alta — Características Técnicas

Material	Alumínio de fundiçãõ
Cor	Preto
Diâmetro	28 cm
Capacidade	6.3 L
Altura	12.5 cm
Largura	36.5 cm
Profundidade	29.5 cm
Peso	1.13 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	4 unidades

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas e hotéis. É ideal para a preparação de grandes volumes de molhos, sopas, caldos e guisados. A sua superfície antiaderente facilita a confeitãõ de risotos, cremes e outras

preparações delicadas, sendo também adequada para pastelarias com confeitaria e catering de eventos.

Panela Antiaderente — Principais Vantagens

- **Distribuição Uniforme de Calor:** O alumínio fundido e o design otimizado garantem uma condução térmica superior, evitando pontos quentes e assegurando uma confeitaria homogênea.
- **Superfície Antiaderente Duradoura:** O revestimento interior de alta qualidade impede que os alimentos se colem, facilitando a mexer e a limpeza após a utilização.
- **Construção Robusta:** Fabricada numa única peça de alumínio fundido, oferece resistência excepcional a impactos e deformações, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Versatilidade na Confeitaria:** Perfeita para uma vasta gama de pratos, desde reduções lentas a preparações que exigem agitação constante sem aderência.
- **Manuseamento Simplificado:** O peso equilibrado e o design ergonómico contribuem para um manuseamento mais seguro e confortável na cozinha.

Esta panela é compatível com fogões de indução?

Não, esta panela é fabricada em alumínio fundido e não é compatível com placas de indução. É ideal para fogões a gás, eléctricos e vitrocerâmica.

Como devo realizar a limpeza para manter o revestimento antiaderente?

Para preservar o revestimento, lave a panela com água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos e produtos de limpeza agressivos.

É possível adquirir uma tampa para esta panela?

Esta panela é fornecida sem tampa. No entanto, pode adquirir tampas universais de 28 cm de diâmetro, compatíveis com este modelo, na nossa loja online.

Qual a temperatura máxima recomendada para a utilização desta panela?

A panela pode ser utilizada em temperaturas elevadas, mas para preservar o revestimento antiaderente, recomenda-se evitar temperaturas extremas acima de 230°C por períodos prolongados.

?

Esta panela é adequada para uso diário e intensivo em cozinhas profissionais?

?

Sim, a sua construção em alumínio fundido e o revestimento antiaderente de alta qualidade foram desenvolvidos para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.