

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Alta Alumínio 50 cm, 60.8 L — Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP116350	Modelo:	P116350
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661633505

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P116350
EAN	8421661633505
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 50 cm de diâmetro e 60.8 L, fabricada em alumínio puro extra forte com asas de aço inoxidável para durabilidade e segurança.

Descricao Completa

Esta panela alta de 50 cm de diâmetro e 60.8 litros de capacidade é fabricada em alumínio puro extra forte, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Panela Alta — Características Técnicas

Tipo	Panela Alta
Material	Alumínio Puro Extra Forte
Material Asas	Aço Inoxidável
Diâmetro	50 cm
Capacidade	60.8 L
Largura	66.5 cm
Profundidade	50 cm
Altura	32.1 cm
Peso	7.24 kg
Tampa Incluída	Não

Aplicações Profissionais

Esta panela alta de grande capacidade é indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de hotelaria, serviços de catering, e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que preparam caldos, sopas, guisados ou massas em grandes quantidades.

Panela Alta — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Excepcional:**** Fabricada em alumínio puro extra forte com paredes e bordos reforçados, garantindo resistência a uso intensivo.
- ****Eficiência Energética:**** O fundo reforçado assegura um contacto total com a fonte de calor, otimizando o desempenho e reduzindo o consumo.
- ****Higiene Superior:**** O exterior polido e a ausência de porosidade evitam a acumulação de bactérias, facilitando a limpeza e manutenção.
- ****Manuseamento Seguro:**** As asas tubulares em aço inoxidável são robustas e isolantes do calor, proporcionando segurança e conforto durante o transporte.
- ****Versatilidade:**** Adequada para uma vasta gama de preparações culinárias que exigem grande volume.

Qual a espessura do alumínio utilizado nesta panela?

Esta panela é fabricada com chapas de alumínio puro extra forte de até 5 mm de espessura, garantindo robustez e durabilidade para uso profissional.

É possível adquirir uma tampa para esta panela?

Esta panela é fornecida sem tampa. Contudo, é possível adquirir tampas compatíveis de 50 cm de diâmetro separadamente, caso necessite.

Como devo limpar e manter esta panela de alumínio?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar o acabamento polido e a integridade do alumínio.

Esta panela é adequada para que tipos de fontes de calor?

Graças ao seu fundo reforçado, esta panela garante um contacto total com a fonte de calor, sendo compatível com fogões a gás, elétricos e vitrocerâmicos. Não é adequada para indução.

Qual a vantagem das asas em aço inoxidável?

As asas tubulares em aço inoxidável são robustas e concebidas para serem isolantes do calor, permitindo um manuseamento mais seguro e confortável, mesmo quando a panela está quente e cheia.