

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 Alumínio 28cm 16.5L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP118328	Modelo:	P118328
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661183284

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P118328
EAN	8421661183284
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Panela reta de 28 cm de diâmetro e 16.5L, em alumínio de alta pureza com asas de aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais, oferece excelente condutividade térmica e durabilidade.

Descricao Completa

Esta panela reta de 28 cm de diâmetro e 16.5 litros de capacidade, fabricada em alumínio de alta pureza, oferece excelente condutividade térmica e eficiência energética para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Panela Reta — Características Técnicas

Material	Alumínio (99.5% puro), asas em Aço Inoxidável
Diâmetro	28 cm
Capacidade	16.5 L
Dimensões (LxPxA)	388 x 280 x 280 mm
Peso	2.22 kg
Compatibilidade	Placas a gás, vitrocerâmica e elétricas
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, e estabelecimentos de catering que necessitam de um recipiente de grande capacidade para confeitura de sopas, caldos, molhos ou para cozimento de grandes volumes de massa e legumes. A sua robustez torna-a adequada para o uso diário em ambientes de produção intensiva, desde tascas a hotéis.

Panela Reta — Principais Vantagens

- Condutividade Térmica Superior:** O alumínio de alta pureza garante um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, otimizando o tempo de confeitura.

- **Durabilidade Reforçada:** Bordos reforçados e base espessa previnem deformações e amolgadelas, assegurando uma longa vida útil mesmo sob uso intenso.
- **Higiene e Segurança:** O acabamento polido facilita a limpeza e ajuda a prevenir o crescimento bacteriano, enquanto as asas em aço inoxidável com rebites fortes oferecem um manuseamento seguro e confortável.
- **Versatilidade:** Compatível com diversas fontes de calor, incluindo gás, vitrocerâmica e elétricas, adapta-se a diferentes configurações de cozinha.
- **Grande Capacidade:** Com 16.5 litros, é perfeita para preparar grandes quantidades de alimentos, essencial para serviços de restauração com alto volume.

Esta panela pode ser utilizada em fogões de indução?

Não, esta panela é compatível com placas a gás, vitrocerâmica e elétricas. Não é adequada para fogões de indução.

Qual a vantagem do alumínio de alta pureza?

O alumínio de alta pureza (99.5%) oferece uma excelente condutividade térmica, permitindo um aquecimento rápido e uma distribuição de calor muito uniforme por toda a panela, o que é crucial para uma confeção eficiente.

As asas da panela aquecem durante a utilização?

As asas são de aço inoxidável e foram concebidas para oferecer um manuseamento mais fresco e confortável, embora o uso de luvas térmicas seja sempre recomendado em ambientes profissionais.

Esta panela é fácil de limpar?

Sim, o acabamento polido do alumínio não só confere uma aparência elegante como também facilita a limpeza, ajudando a prevenir a aderência de alimentos e o crescimento bacteriano.

É necessário algum cuidado especial na manutenção?

Para prolongar a vida útil, recomenda-se a lavagem manual com detergente suave e evitar produtos abrasivos. Secar bem após a lavagem para evitar manchas.

?