

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 Alumínio 40 cm, 31.4 L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP116340	Modelo:	P116340
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661163408

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P116340
EAN	8421661163408
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 40 cm de diâmetro e 31.4 L, fabricada em alumínio puro extra forte com asas de aço inoxidável, ideal para uso intensivo.

Descricao Completa

Esta panela alta de 40 cm de diâmetro e 31.4 L 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, asas em aço inoxidável
Diâmetro	40 cm
Capacidade	31.4 L
Largura	53.9 cm
Profundidade	40 cm
Altura	25.3 cm
Peso	4.72 kg
Espessura do Alumínio	Até 5 mm (conforme diâmetro)

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e churrasqueiras. A sua capacidade de 31.4 L é ideal para a confeção de grandes volumes de caldos, sopas, guisados e outros pratos que requerem cozedura prolongada.

Panela Alumínio — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em alumínio puro extra forte com paredes e bordos reforçados, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo.

- **Eficiência Energética:** O fundo reforçado evita deformações e assegura um contacto total com a fonte de calor, otimizando o desempenho energético.
- **Condutividade Térmica:** Excelente condutividade térmica do alumínio permite um aquecimento rápido e uniforme dos alimentos.
- **Higiene e Segurança:** Exterior polido que facilita a limpeza e previne a acumulação de bactérias. Asas tubulares de aço inoxidável robustas e isolantes do calor para um manuseamento seguro.
- **Material Reciclável:** Produzida com chapas de alumínio 100% reciclável, contribuindo para a sustentabilidade ambiental.

Qual a capacidade exata desta panela alta?

Esta panela alta possui uma capacidade de 31.4 litros, sendo adequada para a confeção de grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais.

É possível utilizar esta panela em qualquer tipo de fogão?

O fundo reforçado desta panela garante um contacto total com a fonte de calor, sendo compatível com a maioria dos fogões profissionais, exceto indução, a menos que seja utilizado um disco adaptador.

Como se garante a durabilidade das asas?

As asas são fabricadas em aço inoxidável tubular, robustas e fixadas com rebites de alta resistência, concebidas para suportar o uso intensivo e isolar o calor, garantindo segurança e durabilidade.

Este produto é fácil de limpar?

Sim, o exterior polido da panela foi concebido para facilitar a limpeza e evitar a acumulação de resíduos, contribuindo para a manutenção da higiene na cozinha.

Qual a espessura do alumínio utilizado na panela?

A panela é elaborada com chapas de alumínio de até 5 mm de espessura, dependendo do diâmetro, o que confere maior robustez e resistência a deformações.