

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



Panela Reta Alumínio 35cm 33.6L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP118335	Modelo:	P118335
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661833356

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P118335
EAN	8421661833356
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Panela reta de 35cm de diâmetro e 33.6L, em alumínio de alta pureza, com asas de aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais, garante aquecimento rápido e uniforme.

Descricao Completa

Esta panela reta de 35cm de diâmetro, fabricada em alumínio de alta pureza, oferece uma capacidade de 33.6 litros, ideal para cozinhas profissionais que exigem eficiência térmica e durabilidade na confecção diária.

Panela Reta — Características Técnicas

Material	Alumínio (99.5% puro)
Capacidade	33.6 L
Diâmetro	35 cm
Altura	35 cm
Largura (com asas)	48.2 cm
Profundidade	35 cm
Peso	3.7 kg
Compatibilidade	Gás, vitrocerâmica, eletricidade
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É ideal para a confecção de grandes volumes de sopas, caldos, guisados, massas e outros pratos que exigem um cozinhado uniforme e eficiente. Adequada para churrasqueiras e marisqueiras que preparam acompanhamentos em quantidade.

Panela Alumínio — Principais Vantagens

A construção em alumínio de alta pureza garante uma excelente condutividade térmica, permitindo um aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme, essencial para evitar pontos quentes e garantir a qualidade dos alimentos. As bordas reforçadas e a base espessa previnem deformações e aumentam a durabilidade do equipamento. As asas em aço inoxidável, isoladas e rebitadas, oferecem segurança e conforto no manuseamento, mesmo com a panela cheia. O acabamento polido facilita a limpeza e contribui para a higiene na cozinha.

Esta panela é compatível com todos os tipos de fogões profissionais?

Sim, esta panela é compatível com fogões a gás, vitrocerâmica e elétricos, oferecendo versatilidade para diversas configurações de cozinha profissional.

Qual a vantagem do alumínio na confecção profissional?

O alumínio de alta pureza oferece excelente condutividade térmica, o que significa um aquecimento mais rápido e uma distribuição de calor muito uniforme, otimizando o tempo de confecção e a qualidade dos pratos.

As asas aquecem durante a utilização?

As asas são fabricadas em aço inoxidável e são isoladas, concebidas para proporcionar um manuseamento mais seguro e confortável, minimizando a transferência de calor.

Como posso garantir a durabilidade desta panela?

Para prolongar a vida útil, evite choques térmicos extremos, utilize utensílios que não riscuem o alumínio e siga as recomendações de limpeza para equipamentos de cozinha profissional.

Esta panela tem alguma certificação de segurança alimentar?

Sim, esta panela possui certificação NSF, garantindo que cumpre os rigorosos padrões de saúde pública e segurança alimentar para equipamentos de restauração.