

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 45 cm, 44.5 L — Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP116345	Modelo:	P116345
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661163453

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P116345
EAN	8421661163453
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 45 cm de diâmetro e 44.5 L, fabricada em alumínio puro extra forte com fundo reforçado e asas de aço inoxidável para uso intensivo.

Descricao Completa

Esta panela alta de 45 cm de diâmetro e 44.5 litros 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
Diâmetro	45 cm
Capacidade	44.5 L
Altura	28.6 cm
Largura (com asas)	60.5 cm
Profundidade	45 cm
Peso	5.72 kg
Espessura do Alumínio	Até 5 mm (conforme diâmetro)
Material das Asas	Aço Inoxidável Tubular
Fundo	Reforçado
Exterior	Polido

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos. É perfeita para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis, serviços de catering, churrasqueiras e marisqueiras. Adequada para a confeção de sopas, caldos, guisados, massas e outras preparações que exigem grande capacidade.

Panela Alumínio — Principais Vantagens

- Construção robusta em alumínio puro extra forte para durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Fundo reforçado que previne deformações e otimiza o contacto com a fonte de calor para maior rendimento energético.
- Excelente condutividade térmica que assegura um aquecimento rápido e uniforme dos alimentos.
- Asas tubulares de aço inoxidável, robustas e isolantes do calor, para um manuseamento seguro e confortável.
- Exterior polido que facilita a limpeza e impede a acumulação de bactérias, promovendo a higiene.
- Bordos reforçados e paredes de maior espessura para uma resistência superior e vida útil prolongada.
- Fabricada com alumínio 100% reciclável, contribuindo para práticas mais sustentáveis na cozinha.

Qual a capacidade desta panela alta?

Esta panela alta possui uma capacidade generosa de 44.5 litros, ideal para grandes volumes de confeção em cozinhas profissionais.

De que material são as asas?

As asas são fabricadas em aço inoxidável tubular, robustas e projetadas para serem isolantes do calor, garantindo um manuseamento seguro.

Esta panela é compatível com fogões de indução?

O fundo reforçado garante um contacto total com a fonte de calor para um maior rendimento energético, sendo adequada para a maioria dos fogões profissionais. Para compatibilidade com indução, é recomendável verificar as especificações do seu equipamento.

Quais as vantagens do alumínio puro extra forte?

O alumínio puro extra forte confere à panela uma durabilidade excecional, excelente condutividade térmica para aquecimento eficiente e resistência a deformações, mesmo sob uso intensivo.

A panela é fornecida com tampa?

Não, esta panela alta é fornecida sem tampa, permitindo a escolha de uma tampa compatível conforme as necessidades específicas da sua cozinha.