

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Reta Tricamada 11.4L - Ø32.4cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ77521	Modelo:	77521
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661467940

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	77521
EAN	8421661467940
Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	31–40 cm
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Panela reta profissional de 11.4L com corpo tricamada para distribuição uniforme de calor. Compatível com indução, ideal para caldos e sopas em cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta panela reta profissional, com corpo tricamada e capacidade de 11.4 litros, é ideal para a confecção de caldos, sopas e líquidos em ambientes de cozinha exigentes, garantindo distribuição uniforme de calor.

Panela Reta — Características Técnicas

Material	Corpo Tricamada (Multi-Ply)
Cor	Metálico
Largura	420 mm
Profundidade	324 mm
Altura	162 mm
Diâmetro	324 mm
Espessura	3 mm
Capacidade	11.4 L
Compatível com Indução	Sim
Pegas	Ergonómicas, rebitadas

Aplicações Profissionais

Esta panela reta é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a confecção de grandes volumes de caldos, sopas, molhos, cozedura de massas, legumes e outras preparações líquidas em hotéis, serviços de catering e estabelecimentos de restauração com

elevada produção.

Panela Reta — Principais Vantagens

- Distribuição de calor excepcionalmente uniforme graças ao corpo tricamada, prevenindo pontos quentes e queimaduras.
- Construção robusta e durável, projetada para suportar o uso intensivo e contínuo em ambientes de cozinha profissional.
- Compatibilidade total com placas de indução, otimizando a eficiência energética e a rapidez de aquecimento.
- Pegas ergonômicas e rebitadas que garantem um manuseamento seguro e confortável, mesmo com a panela cheia.
- Formato alto e estreito que favorece a circulação de líquidos, maximizando a extração de sabor em caldos e sopas.