

# 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: 04/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Panela Reta Inox Tricapa 5.6L Ø24.8cm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ77519	<b>Modelo:</b>	77519
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661467926

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	77519
<b>EAN</b>	8421661467926

### Descricao Resumida

Panela reta profissional de 5.6L com corpo tricapa para distribuição de calor superior. Ideal para caldos e sopas, compatível com indução e pegas ergonómicas.

## Descricao Completa

Esta panela reta de 5.6 litros, com corpo tricapa, foi concebida para uma distribuição de calor uniforme e eficiente, ideal para a confeção de caldos, sopas e líquidos em ambientes de cozinha profissional.

### Panela Reta Tribute® — Panela Reta Tribute — Panela Reta — Características Técnicas

<b>Material</b>	Corpo Tricapa (Aço Inoxidável)
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	326 mm
<b>Profundidade</b>	248 mm
<b>Altura</b>	148 mm
<b>Diâmetro</b>	248 mm
<b>Espessura</b>	3 mm
<b>Capacidade</b>	5.6 L
<b>Unidades por Embalagem</b>	1

### Aplicações Profissionais

Esta panela é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering. É ideal para a preparação de grandes volumes de caldos, sopas, molhos e outros líquidos, sendo adequada para o uso diário em ambientes exigentes como snack-bares, pastelarias com confeção e churrasqueiras.

### Panela Reta — Principais Vantagens

O corpo tricapa desta panela garante uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, evitando pontos quentes e assegurando uma confeitura consistente. A sua construção robusta em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e resistência ao uso intensivo. É totalmente compatível com placas de indução, otimizando a eficiência energética. As pegas ergonómicas, fixadas com rebites robustos, proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a panela está cheia.