

# 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 Aço Inox 35cm Indução - Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP290135	<b>Modelo:</b>	P290135
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661290357

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P290135
<b>EAN</b>	8421661290357

### Descricao Resumida

Panela reta profissional de 35 cm em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado. Ideal para indução, garante durabilidade e eficiência na confeção diária.

## Descricao Completa

Esta panela reta de 35 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10 com acabamento acetinado, é ideal para a confeção diária em cozinhas profissionais, garantindo compatibilidade com indução.

## Panela Retangular Inox — Olla Inox Indução — Panela Inox Indução — Panela Reta — Características Técnicas

<b>Diâmetro</b>	35 cm
<b>Altura</b>	35 cm
<b>Largura (total com pegas)</b>	36.5 cm
<b>Profundidade (total com pegas)</b>	49 cm
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Acabamento</b>	Acetinado
<b>Compatibilidade</b>	Indução
<b>Fundo</b>	Sanduiche (inox - alumínio - inox)
<b>Pegas</b>	Aço inoxidável, resistentes ao calor
<b>Peso</b>	5.13 kg

## Aplicações Profissionais

Esta panela reta é uma ferramenta indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, a hotéis, serviços de catering e marisqueiras. A sua robustez e compatibilidade com indução tornam-na ideal para a confeção de grandes volumes de sopas, caldos, guisados e outros pratos que exigem cozedura uniforme e eficiente.

## Panela Reta — Principais Vantagens

- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **\*\*Eficiência Energética:\*\*** O fundo sanduíche (inox - alumínio - inox) garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- **\*\*Versatilidade:\*\*** Compatível com fogões de indução, adapta-se às cozinhas modernas e eficientes.
- **\*\*Manuseamento Seguro:\*\*** As pegas em aço inoxidável são resistentes ao calor, proporcionando segurança e conforto durante a utilização.
- **\*\*Fácil Limpeza:\*\*** O acabamento acetinado facilita a higienização e manutenção diária, essencial em qualquer cozinha profissional.

### Esta panela pode ser utilizada noutros tipos de fogões, além da indução?

Sim, a panela com fundo sanduíche e compatibilidade com indução é geralmente adequada para todos os tipos de fontes de calor, incluindo gás, elétrico e vitrocerâmica.

### Como devo limpar e manter esta panela de aço inoxidável?

Para a limpeza diária, utilize água quente, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Para manchas mais persistentes, pode usar produtos específicos para aço inoxidável. Evite palha de aço para não danificar o acabamento acetinado.

### É resistente a riscos e deformações com o uso intensivo?

O aço inoxidável 18/10 é conhecido pela sua robustez e resistência. Embora nenhum material seja totalmente imune a riscos, esta panela foi concebida para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais, minimizando deformações e mantendo a sua integridade estrutural.

### Qual é a capacidade em litros desta panela?

A capacidade exata em litros não foi especificada nos dados fornecidos. No entanto, com um diâmetro de 35 cm e uma altura de 35 cm, esta panela oferece um volume considerável para a confeção de grandes quantidades.

?

### A panela vem pronta a usar ou requer alguma montagem?

Esta panela é fornecida montada e pronta a usar. Não requer qualquer tipo de montagem adicional, podendo ser utilizada imediatamente após a recepção e limpeza inicial.