

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Panela Reta Profissional Alumínio 45cm 72 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP118345	<b>Modelo:</b>	P118345
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661833455

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P118345
<b>EAN</b>	8421661833455

### Descricao Resumida

Panela reta profissional de 72 litros em alumínio de alta pureza, com 45cm de diâmetro. Oferece excelente condução térmica, base espessa e pegas em inox isoladas. Ideal para cozinhas de grande volume.

## Descricao Completa

Esta panela reta profissional de 72 litros, fabricada em alumínio de alta pureza (99.5%), garante excelente condução térmica e eficiência. Com bordos reforçados e base espessa, é ideal para confeção e armazenamento em cozinhas de grande volume.

### Panela Reta Alumínio — Panela Reta — Características Técnicas

<b>Material</b>	Alumínio 99.5% puro
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	60.7 cm
<b>Profundidade</b>	45 cm
<b>Altura</b>	45 cm
<b>Diâmetro</b>	45 cm
<b>Capacidade</b>	72 Litros
<b>Peso</b>	7.26 kg
<b>Compatibilidade</b>	Gás, Vitrocerâmica, Elétrica
<b>Construção</b>	Bordos reforçados, Base espessa
<b>Pegas</b>	Aço Inoxidável isoladas, rebitadas
<b>Acabamento</b>	Polido

### Panela Reta — Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É perfeita para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, empresas de catering, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras que necessitam de cozinhar grandes quantidades de alimentos, como sopas, caldos, massas ou marisco.

## Panela Reta — Principais Vantagens

- Excelente condutividade térmica e alta eficiência devido ao alumínio de 99.5% de pureza.
- Bordos reforçados que resistem a amolgadelas e aumentam a durabilidade do equipamento.
- Base espessa que previne a deformação e assegura um contacto constante com a fonte de calor para distribuição uniforme.
- Pegas em aço inoxidável isoladas, rebitadas para maior segurança e conforto no manuseamento.
- Acabamento polido que facilita a limpeza e contribui para a higiene alimentar.
- Versatilidade de utilização em fogões a gás, vitrocerâmica e elétricos.

### Qual a principal vantagem do alumínio nesta panela?

O alumínio de 99.5% de pureza oferece uma condutividade térmica superior, permitindo um aquecimento rápido e uniforme, o que se traduz em maior eficiência energética e tempos de confeção otimizados.

### Posso usar esta panela em qualquer tipo de fogão?

Sim, esta panela é compatível com uma vasta gama de fontes de calor, incluindo fogões a gás, vitrocerâmica e elétricos, proporcionando flexibilidade na sua cozinha profissional.

### As pegas são seguras e confortáveis para manusear?

As pegas são fabricadas em aço inoxidável, isoladas para um toque mais fresco e rebitadas de forma robusta à panela, garantindo um manuseamento seguro e confortável mesmo quando a panela está cheia.

### Como é que a base espessa beneficia a confeção?

A base espessa evita a deformação da panela ao longo do tempo e assegura um contacto consistente com a fonte de calor, garantindo uma distribuição uniforme do calor e prevenindo pontos quentes que poderiam queimar os alimentos.

**Esta panela é fácil de limpar e manter?**

Sim, o acabamento polido da panela não só confere uma aparência elegante, como também facilita a limpeza e ajuda a prevenir o crescimento bacteriano, contribuindo para a higiene na sua cozinha.