

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Alta Indução Profissional, 21L, Ø320mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE837795	Modelo:	HE837795
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837795

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837795
EAN	8711369837795

Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Panela alta robusta de 21L com base de indução sem costuras e pegas frias, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta panela alta, com uma generosa capacidade de 21 litros, foi concebida para responder às exigências das cozinhas profissionais mais atarefadas. É a solução ideal para preparar grandes volumes de caldos, sopas, molhos ou cozer massas, garantindo uniformidade na confeção e otimização do tempo. Com um design focado na durabilidade e funcionalidade, este tacho garante um desempenho superior no seu dia a dia.

panela alta indução — Características Técnicas

Capacidade	21 Litros
Diâmetro	320 mm
Altura	270 mm
Dimensões Gerais (L×P×A)	340 × 452 × 272 mm
Peso Líquido	3,42 kg
Peso Bruto	4,08 kg
Material Principal	Metais
Outros Materiais	Alumínio, Aço inoxidável 18/0
Fundo	Indução sem costuras

Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Pegas	Não aquecem

Aplicações Profissionais

Esta marmita profissional é indispensável para cozinhas de restaurantes, cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam de um recipiente fiável para a confeção de grandes quantidades de alimentos. A sua robustez e design ergonómico tornam-na perfeita para o ritmo acelerado de um serviço de almoço ou para a preparação antecipada de bases para a ementa. Facilita o controlo de volume e a homogeneidade das preparações.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de uma panela de cozedura de alta qualidade tem um impacto direto na eficiência e segurança da sua equipa. O fundo de indução sem costuras desta panela não só otimiza a distribuição do calor, reduzindo os pontos quentes, como também assegura uma limpeza mais fácil, cumprindo as rigorosas normas de higiene. As pegas que permanecem frias durante a utilização minimizam o risco de queimaduras, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro para os seus cozinheiros.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade ideal desta panela para o meu negócio??

Esta panela de 21 litros é perfeita para cozinhas que servem entre 30 a 50 refeições, sendo ideal para grandes lotes de sopa, caldos base ou cozedura de massas em volume. Considere a sua produção média diária para determinar se esta capacidade se alinha com as suas necessidades.

Esta panela pode ser utilizada em fogões a gás ou apenas indução??

Sim, a sua construção com fundo de indução sem costuras permite a utilização em todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e, claro, indução. Oferece versatilidade para qualquer configuração de cozinha profissional.

Como devo realizar a manutenção e limpeza para garantir a durabilidade??

Para prolongar a vida útil, lave a panela com água morna e detergente suave após cada utilização, evitando produtos abrasivos. Seque-a completamente para prevenir manchas. Pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial.

As pegas realmente não aquecem, mesmo em uso prolongado??

Sim, as pegas foram concebidas com um material e design que as mantêm a uma temperatura segura ao toque, mesmo após longos períodos de cozedura. Isso aumenta a segurança e o conforto da sua equipa na cozinha.

Qual a composição dos materiais desta panela??

A panela é fabricada com metais duradouros, incluindo alumínio para otimização da condução de calor e aço inoxidável 18/0 para resistência e higiene. Esta combinação garante um desempenho robusto e longevidade no ambiente profissional.