

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 rapido
ao produto



Panela Alta 2,8L para Indução Ø160mm — Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE837757	Modelo:	HE837757
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837757

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837757
EAN	8711369837757

Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta de 2,8L em aço inoxidável 18/0, com 160mm de diâmetro. Possui fundo de indução sem costuras e pegas que não aquecem. Compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta panela alta de 2,8 litros, com 160mm de diâmetro, é fabricada com base de indução sem costuras e corpo em aço inoxidável 18/0, garantindo durabilidade e eficiência térmica para uso profissional.

Características Técnicas

Capacidade	2,8 L
Diâmetro	160 mm
Altura	140 mm
Peso Líquido	0,712 kg
Material	Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução
Pegas	Não aquecem

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é ideal para cozinhas profissionais com necessidades de confecção de pequenas a médias porções. É perfeita para a preparação de molhos, sopas, caldos ou para aquecer líquidos em cafés com cozinha, snack-bares, cantinas escolares, restaurantes de bairro e roulotes. A sua

compatibilidade com indução torna-a versátil para qualquer tipo de fogão.

Panela Alta — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/0, oferece resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- ****Eficiência Energética:**** O fundo de indução sem costuras garante uma distribuição uniforme do calor, otimizando o consumo de energia em todas as fontes de calor.
- ****Segurança Operacional:**** As pegas foram concebidas para permanecerem frias ao toque, minimizando o risco de queimaduras durante a utilização contínua.
- ****Versatilidade:**** Adequada para todos os tipos de fogões, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.
- ****Fácil Limpeza:**** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os padrões de higiene profissional.

Esta panela é compatível com fogões de indução?

Sim, esta panela alta possui um fundo de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual o material de fabrico desta panela?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/0, com uma base que integra alumínio para otimizar a condução de calor.

As pegas da panela aquecem durante a utilização?

Não, as pegas desta panela são projetadas para não aquecerem, garantindo maior segurança e conforto durante o manuseamento em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade e dimensões desta panela?

Esta panela alta tem uma capacidade de 2,8 litros, com um diâmetro de 160 mm e uma altura de 140 mm.

É adequada para uso intensivo em restaurantes?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável 18/0 e a base de indução durável tornam-na adequada para o uso intensivo em diversas cozinhas profissionais, como cafés, snack-bares e

restaurantes de pequena dimensão.