

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Inox Indução Ø16cm 1.9L - Ideal Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	HE837696	Modelo:	HE837696
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837696

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837696
EAN	8711369837696

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

Descricao Resumida

Panela inox Ø16cm, 1.9L, com fundo triplo para indução. Pegas frias ao toque. Ideal para cozinhas profissionais que exigem eficiência e durabilidade.

Descricao Completa

Esta panela de aço inoxidável de 1.9L, com 16cm de diâmetro, foi concebida para cozinhas profissionais que exigem eficiência e durabilidade. O seu fundo triplo encapsulado (aço inoxidável e alumínio) garante uma distribuição de calor uniforme, otimizando a confeção de alimentos e sendo compatível com placas de indução. As pegas em aço inoxidável, fixadas com múltiplos pontos de solda, permanecem frias ao toque, permitindo um manuseamento seguro mesmo durante longos períodos de utilização. O acabamento acetinado confere um aspeto profissional e facilita a limpeza, tornando-a uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial.

panela inox indução — Panela Indução - Principais Vantagens

A distribuição de calor otimizada, proporcionada pelo fundo sandwich encapsulado, assegura que os alimentos cozinham de forma homogénea, minimizando o risco de queimaduras e garantindo resultados consistentes. A construção em aço inoxidável de alta qualidade, com acabamento acetinado, não só confere robustez e longevidade, mas também cumpre os mais elevados padrões de higiene, sendo fácil de limpar. As pegas ergonómicas foram desenhadas para um manuseamento confortável e seguro, mesmo em ambientes de cozinha de alta pressão, reduzindo o risco de acidentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração, esta panela é versátil para uma variedade de tarefas culinárias. Desde a preparação de molhos e sopas em menor escala até à confeção de guarnições durante o serviço, a sua capacidade de 1.9L e compatibilidade com indução tornam-na numa ferramenta indispensável. O seu design robusto e materiais de

qualidade superior asseguram um desempenho fiável, mesmo com uso intensivo diário.

Características Técnicas

Diâmetro	160 mm
Capacidade	1.9 Litros
Material	Aço Inoxidável (fundo triplo encapsulado)
Compatibilidade de Placa	Indução, Gás, Elétrica, Vitrocerâmica
Dimensões Externas (com pegas)	260x174x95mm
Peso Líquido	0.58 kg
Acabamento	Exterior em aço inoxidável acetinado
Pegas	Aço Inoxidável com fixação multiponto (mantêm-se frias)
Tampa	Não incluída

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do fundo triplo encapsulado?

O fundo triplo encapsulado combina as propriedades de condução de calor do alumínio com a durabilidade e magnetismo do aço inoxidável, garantindo uma distribuição de calor excecionalmente uniforme e compatibilidade com indução, prevenindo pontos quentes e deformações.

Esta panela é adequada para quais tipos de fogão?

É perfeitamente adequada para todos os tipos de fogão, incluindo indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, devido à sua construção especial com fundo que inclui aço inoxidável magnético.

Como devo limpar e manter esta panela para garantir a sua longevidade?

A limpeza regular com água morna e detergente neutro é recomendada. Evite o uso de palha de aço ou produtos abrasivos que possam danificar o acabamento. Para manchas persistentes, pode usar um desincrustante específico para aço inoxidável. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar marcas de água.

Qual a capacidade total desta panela e é suficiente para um restaurante?

A capacidade total desta panela é de 1.9 litros. Embora ideal para a preparação de porções menores, molhos, ou como item complementar em cozinhas de restaurantes com grande volume, pode não ser suficiente como panela principal para grandes quantidades. Disponibilizamos outros tamanhos para necessidades de maior capacidade.

As pegas frias ao toque são seguras em ambientes de alta temperatura?

Sim, as pegas em aço inoxidável são projetadas para permanecerem frias ao toque durante a utilização normal em cozinhas profissionais. A sua fixação com múltiplos pontos de solda minimiza a transferência de calor, permitindo um manuseamento mais seguro. No entanto, tal como com qualquer utensílio de cozinha, deve-se ter cautela em ambientes de calor extremo.