

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 rápido
ao produto



Panela Industrial Inox Indução 3,5L Ø200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE837719	Modelo:	HE837719
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837719

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837719
EAN	8711369837719

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

Descricao Resumida

Panela industrial robusta 3,5L, Ø200mm, com fundo indução sanduíche para distribuição uniforme de calor. Pegas de segurança, ideal para uso contínuo.

Descricao Completa

Concebida para a exigência diária das cozinhas profissionais, esta panela industrial de 3,5 litros redefine a eficiência na confecção. Com um diâmetro de 200mm, integra um inovador fundo tipo sanduíche encapsulado que otimiza a distribuição do calor, combinando a condutividade térmica do alumínio com a robustez e as propriedades magnéticas do aço. Esta construção garante uma cozedura uniforme em qualquer tipo de fogão, sendo especialmente eficaz em placas de indução, crucial para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis. As suas pegas em aço, soldadas em vários pontos, foram pensadas para permanecerem suficientemente frias ao toque, oferecendo segurança e conforto inigualáveis durante o manuseamento, mesmo em momentos de pico.

Panela Industrial — Características Técnicas

Capacidade	3,5 Litros
Diâmetro	200mm
Dimensões (CxLxA)	299x214x115mm
Peso Líquido	0,86kg
Fundo	Tipo Sandwich encapsulado (Aço magnético e Alumínio)

Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmico
Acabamento Exterior	Acetinado
Pegas	Aço, soldadas em vários pontos (mantêm-se frias)

Aplicações Profissionais

Esta versátil marmita de 3,5L é ideal para uma vasta gama de operações culinárias, desde a preparação de molhos e reduções delicadas num restaurante de alta gastronomia, até à cozedura de pequenas porções de acompanhamentos em buffets de hotel ou cozinhas de catering. A sua capacidade e design robusto tornam-na perfeita para a confeção de sopas individuais, guisados ou para manter alimentos quentes no passe de serviço. Para o chef executivo que procura otimização e durabilidade, esta panela oferece desempenho consistente e fiabilidade, contribuindo para uma gestão eficiente do tempo e dos recursos na sua cozinha.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que diferencia este tachó é a sua conceção focada na performance e segurança. Ao contrário de utensílios genéricos, o seu fundo tipo sanduíche encapsulado assegura uma transferência de calor superior e uma compatibilidade total com a tecnologia de indução, resultando em poupanças energéticas e tempos de cozedura otimizados. A atenção ao detalhe no acabamento acetinado e nas pegadas que se mantêm frias ao toque demonstra um compromisso com a ergonomia e a segurança da equipa, elementos essenciais para qualquer operação profissional exigente. É um investimento que se traduz em maior produtividade e bem-estar na cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do fundo tipo sanduíche desta panela??

A principal vantagem é a distribuição uniforme do calor, que previne pontos quentes e queimaduras, ideal para cozedura precisa. Combina a eficácia do alumínio na condução térmica com a durabilidade do aço e compatibilidade com indução.

Esta panela é compatível com todos os tipos de fogão??

Sim, devido à sua construção robusta com fundo magnético, esta panela foi concebida para funcionar eficientemente em fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Como garantir a longevidade do acabamento acetinado??

Para manter o acabamento acetinado, recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e evitar esfregões abrasivos. Secar imediatamente após a lavagem também ajuda a preservar o brilho.

e a evitar manchas.

Que tipo de pratos posso confeccionar com esta panela de 3,5L??

Com a sua capacidade de 3,5 litros e diâmetro de 200mm, é perfeita para preparar molhos, reduções, guisados para porções individuais, sopas, ou aquecer acompanhamentos em pequenas quantidades.

As pegas realmente não aquecem durante a utilização contínua??

Sim, as pegas em aço foram soldadas em vários pontos e são projetadas para se manterem suficientemente frias ao toque, minimizando o risco de queimaduras durante o uso intenso e contínuo em cozinhas profissionais.