

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



Hotelequip.pt

Panela Baixa Profissional 7,3 L, 280 mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE837672	Modelo:	HE837672
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837672

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837672
EAN	8711369837672

Capacidade (L)	7–10 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela baixa profissional de 7,3 L em aço inoxidável, 280 mm. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Ideal para uso intensivo e lavável na máquina.

Descricao Completa

Esta panela baixa profissional de 7,3 litros e 280 mm de diâmetro é fabricada em aço inoxidável, ideal para uso intensivo. O fundo de indução sem costuras garante distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor.

Características Técnicas

Capacidade	7,3 L
Diâmetro	280 mm
Altura	120 mm
Material Principal	Aço Inoxidável
Outros Materiais	Alumínio, Aço Inoxidável 18/0
Compatibilidade Fontes de Calor	Todas, incluindo Indução
Lavagem	Máquina de lavar loiça
Peso Líquido	1,524 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a confecção de guisados, estufados, sopas e molhos em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. Adequada para o uso

diário em snack-bares, hamburgarias e pastelarias com confecção própria que necessitem de um recipiente robusto para grandes volumes.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante resistência ao uso intensivo e uma longa vida útil em ambientes profissionais.
- **Versatilidade Térmica:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, oferecendo flexibilidade na cozinha.
- **Eficiência na Confeção:** O fundo de indução sem costuras assegura uma distribuição rápida e uniforme do calor, otimizando o tempo de confeção e a qualidade dos pratos.
- **Higiene Simplificada:** Totalmente lavável na máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e manutenção diária, essencial em cozinhas profissionais.
- **Manuseamento Seguro:** Equipada com pegas robustas e resistentes ao calor, proporciona segurança e conforto durante o transporte e manuseamento, mesmo quando a panela está quente.

Esta panela é compatível com fogões de indução?

Sim, esta panela baixa é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, graças ao seu fundo de indução sem costuras.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

A panela é fabricada em aço inoxidável, com outros materiais como alumínio e aço inoxidável 18/0. Esta composição garante uma excelente durabilidade e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual a capacidade e as dimensões principais desta panela?

Esta panela baixa tem uma capacidade de 7,3 litros, com um diâmetro de 280 mm e uma altura de 120 mm, ideal para a confeção de volumes médios a grandes.

Pode ser lavada na máquina de lavar loiça?

Sim, esta panela foi concebida para ser totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção diária.

?

Para que tipo de pratos é esta panela mais adequada?

?

Devido à sua forma e capacidade, é ideal para a confecção de guisados, estufados, sopas, molhos e outros pratos que requerem um recipiente largo e pouco profundo para uma cozedura uniforme.