

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



Panela Inox Profissional com Tampa 3.5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE836200	Modelo:	HE836200
Marca:	HENDI	EAN:	8711369836200

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE836200
EAN	8711369836200

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

Descricao Resumida

Panela Inox Profissional com Tampa 3.5L. Distribuição de calor uniforme, pegas frias e compatível com indução. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Apresentamos a **Panela Inox Profissional com Tampa**, a solução ideal para a confecção diária em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com uma capacidade de 3.5 litros e um diâmetro de 200mm, esta panela combina durabilidade com eficiência, garantindo resultados consistentes em qualquer tipo de fogão, incluindo indução. As pegas ergonômicas e resistentes ao calor asseguram um manuseamento seguro, mesmo durante os serviços mais intensos, enquanto o fundo tipo sandwich encapsulado promove uma distribuição uniforme do calor, evitando pontos quentes e permitindo um controle preciso da temperatura de confecção.

Panela Inox Profissional com Tampa — Principais Vantagens

Esta panela destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, que assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão. O fundo multicamada encapsulado, combinando as propriedades do alumínio para uma excelente difusão térmica com a durabilidade e compatibilidade magnética do aço para indução, garante um aquecimento rápido e homogêneo. As pegas soldadas, desenhadas para se manterem frias ao toque, proporcionam conforto e segurança adicionais durante a utilização. A facilidade de limpeza é outro ponto forte, sendo compatível com a máquina de lavar loiça industrial, otimizando o tempo da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis, catering e outras cozinhas profissionais, esta panela é versátil o suficiente para preparar desde molhos delicados a guisados robustos. A sua dimensão de 3.5L torna-a ideal para porções médias ou para a preparação de ingredientes durante o *mise en place*. A compatibilidade com todos os tipos de fogões, incluindo indução, confere-lhe uma adaptabilidade

excecional a diferentes ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Capacidade	3.5 Litros
Diâmetro	200 mm
Dimensões (Aprox.)	299 x 214 x 115 mm
Peso Líquido	1.11 kg
Tipo de Fundo	Sandwich encapsulado multicamada
Compatibilidade Fogões	Todos, incluindo Indução
Acabamento Exterior	Acetinado
Pegas	Aço Inoxidável, resistentes ao calor, soldadas
Manutenção	Apropriado para máquina de lavar loiça

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta panela de 3.5L representa um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional que valoriza a qualidade e a durabilidade. O seu design focado na funcionalidade, com distribuição de calor otimizada e pegas seguras, contribui diretamente para a eficiência do serviço e para a segurança da equipa. Além disso, a sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante uma higiene superior e uma manutenção simplificada, reduzindo custos operacionais a longo prazo e assegurando a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do fundo tipo sandwich encapsulado?

O fundo tipo sandwich encapsulado combina a excelente condutividade térmica do alumínio com a durabilidade e propriedades magnéticas do aço, garantindo uma distribuição de calor uniforme e rápida, ideal para fogões de indução e prevenindo o sobreaquecimento localizado.

Esta panela é adequada para que tipo de fogões?

Sim, esta panela foi concebida para ser utilizada em todos os tipos de fogões, incluindo elétricos, a gás, vitrocerâmicos e, crucialmente, de indução, graças ao seu fundo magnético multicamada.

Como devo proceder à limpeza desta panela?

Para uma limpeza eficiente e segura, pode utilizar a máquina de lavar loiça industrial. O aço inoxidável de alta qualidade é resistente e fácil de higienizar, assegurando a manutenção das suas propriedades ao longo do tempo.

Qual a dimensão ideal desta panela para um restaurante?

Com 3.5 litros de capacidade e um diâmetro de 200mm, esta panela é ideal para a preparação de porções médias, molhos, acompanhamentos ou para o mise en place em cozinhas profissionais de diversos tamanhos, otimizando o espaço e o rendimento.

As pegas mantêm-se frias durante o uso prolongado?

Sim, as pegas são fabricadas em aço inoxidável e soldadas em vários pontos, um design pensado para minimizar a transferência de calor, permitindo um manuseamento mais seguro e confortável mesmo em cozinhas profissionais com alta exigência de uso contínuo.