

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 com Tampa 6L Ø24cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE836309	Modelo:	HE836309
Marca:	HENDI	EAN:	8711369836309

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE836309
EAN	8711369836309

Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela profissional em inox 6L Ø24cm. Fundo multicamada para distribuição uniforme de calor. Compatível com indução. Pegas resistentes ao calor.

Descricao Completa

A panela profissional em aço inoxidável HENDI HE836309, com 6 litros de capacidade e 24cm de diâmetro, é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e eficiência. O seu fundo multicamada tipo cápsula, que combina alumínio e aço, assegura uma distribuição uniforme do calor, evitando pontos quentes e garantindo uma confeitação perfeita. As pegas robustas e resistentes ao calor foram concebidas para uma utilização segura, mantendo-se frias ao toque mesmo durante a utilização prolongada. Esta panela é versátil, sendo compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução, e pode ser facilmente limpa na máquina de lavar loiça, otimizando o tempo da sua equipa.

Panela Inox — Principais Vantagens

Aplicações Profissionais

Esta marmita de 6L é perfeitamente adequada para uma variedade de estabelecimentos de restauração, desde restaurantes movimentados a serviços de catering. A sua construção robusta em aço inoxidável garante longevidade, enquanto o fundo multicamada assegura uma excelente gestão térmica, essencial para o serviço contínuo durante os picos de procura. A compatibilidade com indução e a facilidade de limpeza tornam-na uma adição prática e eficiente para qualquer cozinha profissional que valorize a qualidade e a rapidez.

Características Técnicas

Capacidade	6 Litros
------------	----------

Diâmetro	240 mm
Altura	135 mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Fundo	Multicamada tipo cápsula (Sandwich)
Compatibilidade de Fogões	Todos os tipos, incluindo Indução
Pegas	Aço Inoxidável, resistentes ao calor
Dimensões Gerais (Aprox.)	356x254x135 mm
Peso Líquido	1,573 kg
Adequado para Máquina de Lavar Loiça	Sim
Acabamento	Acetinado exterior

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta panela e para que tipo de estabelecimentos é mais adequada? ?

Esta panela tem uma capacidade de 6 litros, sendo ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis ou serviços de catering que necessitem de um utensílio versátil e duradouro para a preparação de diversos pratos.

Que tipo de fogões são compatíveis com esta panela? ?

A panela HE836309 é compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução. O seu fundo tipo cápsula foi concebido para otimizar a distribuição de calor em qualquer fonte de aquecimento.

Como é feita a manutenção e limpeza desta panela? ?

A limpeza desta panela é simples, pois pode ser utilizada na máquina de lavar loiça. Para uma limpeza manual mais profunda, recomenda-se o uso de esponjas macias e detergentes neutros para preservar o acabamento em aço inoxidável.

Qual o material principal desta panela e quais as suas vantagens em termos de confeção? ?

A panela é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade com um fundo multicamada encapsulado. Esta construção combina a excelente condução de calor do alumínio com a durabilidade do aço, garantindo uma distribuição de calor uniforme e eficiente, essencial para uma confeção controlada e

de qualidade.

As pegas da panela são seguras para manuseamento durante a confecção? ?

Sim, as pegas são feitas de aço inoxidável robusto e fixadas com solda de vários pontos. Foram concebidas para se manterem frias ao toque durante a confecção, permitindo um manuseamento seguro e confortável.