

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Inox com Tampa 9.5L Ø28cm - Fundo Sandwich

Informacoes do Produto

SKU:	HE836408	Modelo:	HE836408
Marca:	HENDI	EAN:	8711369836408

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE836408
EAN	8711369836408
Capacidade (L)	7-10 L
Diâmetro	21-30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela inox 9.5L com fundo sandwich para distribuição de calor uniforme. Pegas frias ao toque. Compatível com indução. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A sua cozinha profissional precisa de utensílios fiáveis que garantam um desempenho consistente, mesmo nos momentos de maior exigência. Esta panela de 9.5 litros, com 28cm de diâmetro, é a escolha ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram eficiência e durabilidade. O seu fundo tipo sandwich encapsulado, combinando alumínio e aço, assegura uma distribuição uniforme do calor, prevenindo pontos quentes e permitindo uma confeção homogénea. As pegas ergonómicas em aço, soldadas em vários pontos, permanecem frias ao toque, proporcionando segurança e conforto durante o manuseamento, mesmo em ambientes de cozinha agitados. Com a certificação de poder ir à máquina de lavar loiça, a limpeza após o serviço torna-se rápida e descomplicada, otimizando o tempo da sua equipa.

Panela Inox — Características Técnicas

Diâmetro do Produto	280 mm
Altura do Produto	155 mm
Capacidade	9,5 Litros
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade de Fogões	Todos os tipos, incluindo indução
Fundo da Panela	Tipo Sandwich encapsulado (Alumínio + Aço)
Pega(s)	Aço inoxidável, resistentes ao calor e soldadas em vários pontos
Acabamento Exterior	Acetinado

Limpeza	Adequada para máquina de lavar loiça
Dimensões Gerais (Aprox.)	398x294x155mm
Peso Líquido	2,296 kg

Aplicações Profissionais

Esta marmitta de 9.5 litros é um elemento essencial em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta em aço inoxidável e o fundo encapsulado tornam-na ideal para uma vasta gama de preparações culinárias, desde a confeção de molhos e sopas em restaurantes com serviço contínuo, à preparação de grandes quantidades de ingredientes em hotéis e serviços de catering. A versatilidade para uso em todos os tipos de fogões, incluindo indução, garante que se adapta a qualquer infraestrutura de cozinha, otimizando o seu investimento em equipamentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e o design pensado para o utilizador profissional distinguem esta panela no mercado. O aço inoxidável garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, enquanto o fundo sandwich assegura uma eficiência energética superior e uma distribuição de calor que melhora a qualidade da confeção. As pegas ergonómicas e frias ao toque minimizam o risco de acidentes em ambientes de trabalho frenéticos. A capacidade de ir à máquina de lavar loiça é um benefício direto na otimização dos processos de higienização, permitindo à sua equipa focar-se em tarefas de maior valor acrescentado.

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção recomendada para esta panela de inox?

Para garantir a longevidade desta panela em aço inoxidável, recomendamos a limpeza regular com detergentes neutros e esponjas não abrasivas. Pode ser lavada na máquina de lavar loiça, mas para preservar o brilho, a lavagem manual é preferível. Evite o uso de palha de aço ou produtos de limpeza agressivos que possam riscar a superfície.

Esta panela é adequada para que tipo de restaurante?

Esta panela de 9.5 litros é extremamente versátil e ideal para restaurantes de diversas especialidades, serviços de catering e hotéis. É particularmente útil para a preparação de molhos, sopas, guisados e outras receitas que requerem uma distribuição de calor uniforme e um volume considerável, sendo compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução.

Qual a vantagem do fundo tipo sandwich encapsulado?

O fundo tipo sandwich encapsulado combina as propriedades de condução de calor do alumínio com a durabilidade e as propriedades magnéticas do aço. Isto garante uma distribuição de calor

exceccionalmente uniforme em toda a base da panela, prevenindo o sobreaquecimento localizado e assegurando uma confeção mais homogénea e eficiente, além de permitir o uso em fogões de indução.

As pegas da panela ficam quentes durante o uso?

Não, as pegas desta panela são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade e foram concebidas para se manterem o mais frias possível durante a utilização normal. São soldadas em vários pontos para maximizar a dissipação de calor, permitindo um manuseamento seguro sem a necessidade de panos ou luvas adicionais.

Esta panela pode ser usada em fogões de indução?

Sim, esta panela foi especificamente concebida com um fundo tipo sandwich que inclui aço magnético, o que a torna totalmente compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução. A sua versatilidade garante que pode ser utilizada em qualquer cozinha profissional sem restrições.