

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 Alta Inox com Tampa 2.8L ø16cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE837108	Modelo:	HE837108
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837108

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837108
EAN	8711369837108

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

Descricao Resumida

Panela alta inox 2.8L ø16cm. Fundo sandwich para cozimento uniforme em todos os fogões, incluindo indução. Pegas frias ao toque e lavável na máquina.

Descricao Completa

Eleve a sua experiência de confeitação com esta Panela Alta em Aço Inoxidável, ideal para cozinhas profissionais e entusiastas culinários. Com 2.8L de capacidade e um diâmetro de 16cm, é perfeita para preparar molhos, sopas ou reduzir líquidos com precisão. O fundo tipo sanduíche encapsulado, composto por camadas de alumínio e aço, assegura uma distribuição de calor uniforme e rápida, otimizando o consumo de energia e garantindo resultados consistentes, mesmo em fogões de indução. As pegas robustas, soldadas em vários pontos, foram concebidas para se manterem frescas ao toque durante a utilização, proporcionando segurança e conforto. Facilmente lavável, pode ser colocada na máquina de lavar loiça, simplificando o processo de limpeza após cada utilização.

Panela Alta Inox — Principais Vantagens

Esta panela destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão. O fundo multicamada tipo cápsula é um diferencial crucial, pois combina as propriedades de condução térmica do alumínio com a resistência e compatibilidade magnética do aço, permitindo uma cozedura eficiente e uniforme em qualquer tipo de fogão, incluindo indução. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e de fácil manutenção. As pegas ergonómicas foram pensadas para a segurança, mantendo-se frias ao toque e permitindo um manuseamento seguro mesmo em altas temperaturas.

Aplicações Profissionais

Versátil e robusta, esta panela alta é uma ferramenta indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 2.8 litros e o diâmetro de 160mm tornam-na ideal para a preparação de guarnições, molhos complexos, caldos ou para a confeitação de pequenas

porções de alimentos que requerem controlo preciso da temperatura e uma distribuição de calor homogénea. É também uma excelente escolha para estabelecimentos de restauração rápida ou snack-bares que necessitam de equipamentos eficientes e fáceis de limpar para suportar um volume de trabalho elevado.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Capacidade	2,8 Litros
Diâmetro	160 mm
Altura	140 mm
Dimensões Totais (Aprox.)	260x174x140 mm
Fundo	Sandwich encapsulado multicamada
Compatibilidade de Fogões	Todos os tipos, incluindo Indução
Pegas	Aço Inoxidável, resistentes ao calor, soldadas em vários pontos
Lavagem	Apto para máquina de lavar loiça
Acabamento Exterior	Acetinado
Peso Líquido	0,9 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do fundo multicamada? ?

O fundo multicamada garante uma distribuição de calor excecionalmente uniforme e eficiente, evitando pontos quentes e permitindo uma cozedura mais controlada. Além disso, a sua composição em aço torna-o compatível com fogões de indução.

Esta panela é adequada para que tipo de estabelecimentos? ?

É ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, serviços de catering e snack-bares. A sua robustez e eficiência tornam-na uma peça versátil para diversas aplicações culinárias, desde a preparação de molhos à confeção de sopas.

Como devo proceder à limpeza desta panela? ?

A limpeza é simples e prática. A panela pode ser lavada à mão com detergente neutro ou, para maior conveniência em ambientes profissionais, pode ser colocada diretamente na máquina de lavar loiça.

Qual a dimensão ideal desta panela para uma cozinha de restaurante? ?

Com 2.8 litros de capacidade e 16cm de diâmetro, esta panela é perfeita para preparar molhos, reduções ou guarnições. Para necessidades de maior volume, consulte outros tamanhos disponíveis na linha de panelas altas.

As pegas mantêm-se frias durante a cozedura? ?

Sim, as pegas em aço inoxidável são projetadas para minimizar a transferência de calor. Graças à sua construção e à solda em vários pontos, permanecem suficientemente frias para permitir um manuseamento seguro e confortável durante o processo de confeção.