

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 Alta Inox com Tampa 5L ø200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE837207	Modelo:	HE837207
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837207

EAN	8711369837207
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta em inox com 5L e fundo sandwich, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com indução, pegas frias e lavável na máquina.

Descricao Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha profissional com esta panela alta em aço inoxidável, ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering. Com 5 litros de capacidade e um diâmetro de 20cm, é perfeita para preparar molhos, sopas ou guisados durante o serviço contínuo. O fundo tipo sanduíche encapsulado garante uma distribuição uniforme do calor, otimizando o tempo de confecção e evitando o sobreaquecimento localizado, enquanto as pegas robustas e resistentes ao calor asseguram um manuseamento seguro mesmo em momentos de maior pressão.

Panela Alta Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, com um acabamento acetinado que confere um aspeto profissional. O fundo multicamada tipo cápsula combina as propriedades do alumínio para uma excelente condutividade térmica com a durabilidade e compatibilidade com indução do aço, assegurando versatilidade em qualquer tipo de fogão. As pegas em aço são soldadas em vários pontos e concebidas para se manterem frias ao toque, permitindo um manuseamento seguro e confortável mesmo durante longos períodos de utilização ou em situações de "rush". A sua superfície lisa e a possibilidade de ir à máquina de lavar loiça facilitam a limpeza e a manutenção de elevados padrões de higiene, essenciais em cozinhas profissionais.

Aplicações Profissionais

Esta panela alta de 5 litros é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional. É ideal para a preparação de caldos, sopas, molhos e guisados em estabelecimentos de restauração, hotelaria e catering. A sua capacidade e a eficiente distribuição de calor tornam-na perfeita para o serviço

contínuo, garantindo que os alimentos se mantêm na temperatura ideal. A compatibilidade com todos os tipos de fogões, incluindo indução, confere-lhe uma versatilidade excecional, adaptando-se facilmente a diferentes equipamentos de cozinha.

Características Técnicas

Capacidade	5 Litros
Diâmetro	200 mm
Altura	160 mm
Dimensões Totais (Aprox.)	299 x 214 x 160 mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Fundo	Sandwich encapsulado multicamada
Compatibilidade de Fogões	Todos os tipos, incluindo Indução
Pegas	Aço Inoxidável, resistentes ao calor, soldadas em vários pontos
Acabamento	Acetinado exterior
Peso Líquido	1,244 kg
Apto para Máquina de Lavar Louça	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta panela e para que tipo de utilizações é mais indicada em cozinhas profissionais??

Esta panela tem uma capacidade de 5 litros, sendo ideal para a preparação de molhos, sopas, guisados ou outros pratos em porções médias. É particularmente adequada para restaurantes com menus variados ou para serviços de catering onde a versatilidade é essencial.

O fundo desta panela é compatível com fogões de indução??

Sim, o fundo tipo sandwich encapsulado combina a durabilidade do aço com propriedades magnéticas, permitindo a sua utilização em todos os tipos de fogões, incluindo os de indução.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta panela alta em aço inoxidável??

A limpeza é simples, pois esta panela pode ser lavada na máquina de lavar loiça, o que garante uma higiene completa. Para uma maior durabilidade, recomenda-se evitar o uso de palha de aço ou produtos de limpeza abrasivos que possam danificar o acabamento acetinado.

As pegas desta panela são seguras para manuseamento durante a cozedura??

Sim, as pegas são fabricadas em aço inoxidável e soldadas em vários pontos, sendo concebidas para se manterem frias ao toque durante a utilização, garantindo assim um manuseamento seguro e confortável mesmo em ambientes de cozinha profissional com alta exigência.

Quais as dimensões exatas desta panela, incluindo as pegas??

As dimensões aproximadas do produto, incluindo as pegas, são 299mm de comprimento, 214mm de largura e 160mm de altura. O diâmetro interno da panela é de 200mm.