

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Inox com Tampa 1.5L ø16cm - Fundo Triplo

Informacoes do Produto

SKU:	HE830000	Modelo:	HE830000
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830000

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE830000
EAN	8711369830000

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

Descricao Resumida

Panela inox 1.5L ø16cm com fundo triplo. Distribuição uniforme de calor, ideal para indução. Pegas seguras e fácil limpeza.

Descricao Completa

A sua cozinha profissional exige equipamentos fiáveis e de alta performance. Esta panela de 1.5L, com ø160mm de diâmetro e 75mm de altura, foi concebida para responder às exigências do serviço contínuo em restaurantes e cozinhas industriais. O fundo triplo (inox/alumínio/inox) garante uma distribuição de calor uniforme, ideal para cozinhar com precisão e eficiência, sendo compatível com placas de indução. As pegas robustas foram desenhadas para minimizar a transferência de calor, assegurando maior segurança e conforto durante o manuseamento, mesmo nos momentos de maior movimento.

panela inox — Características Técnicas

Diâmetro	160 mm
Altura	75 mm
Capacidade	1.5 Litros
Material da Tampa	Aço Inoxidável 1 mm com saída de vapor
Material do Fundo	Sanduiche (Aço Inoxidável/Alumínio/Aço Inoxidável)
Compatibilidade de Placa	Indução, Gás, Elétrica, Vitrocerâmica
Peso Líquido	0.942 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o chef executivo que procura eficiência na preparação de molhos, guarnições ou pequenas porções. A sua construção robusta e o fundo de alta condutividade térmica tornam esta panela um elemento essencial em cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering, garantindo resultados consistentes e homogêneos. A facilidade de limpeza após o serviço é uma vantagem adicional para equipas com horários apertados.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade superior conferida pelo aço inoxidável de alta qualidade, combinada com a excelente distribuição de calor do núcleo de alumínio, diferencia esta panela das opções convencionais. O design ergonómico das pegas solidamente fixadas assegura um manuseamento seguro, minimizando o risco de acidentes em ambientes de cozinha movimentados. A resistência a ácidos e a facilidade de manutenção asseguram uma longa vida útil ao equipamento.

Perguntas Frequentes

Esta panela é adequada para todos os tipos de fogão??

Sim, o fundo triplo com núcleo em alumínio e camadas exteriores em aço inoxidável torna esta panela totalmente compatível com fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, oferecendo versatilidade máxima na sua cozinha profissional.

Como devo limpar e manter esta panela para garantir a sua longevidade??

A panela é resistente a ácidos e fácil de limpar. Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente neutro para preservar as suas propriedades. Evite o uso de esponjas metálicas abrasivas que possam danificar o acabamento.

Qual a dimensão exata e capacidade útil desta panela??

A panela tem um diâmetro de 160mm e uma altura de 75mm, o que corresponde a uma capacidade útil de 1.5 litros. As dimensões aproximadas totais do conjunto com tampa são 260x175x75mm.

O material da tampa garante a correta saída de vapor??

Sim, a tampa em aço inoxidável de 1mm possui orifícios especificamente desenhados para permitir a saída controlada de vapor durante a confeção, prevenindo o excesso de pressão e garantindo uma cozedura mais eficiente.

As pegas quentes são um problema com este tipo de panela??

Não, o design inteligente da montagem das pegas foi concebido para minimizar a transferência de calor do corpo da panela para as pegas, permitindo um manuseamento mais seguro e confortável mesmo após longos períodos de utilização a altas temperaturas.