

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 Inox Profissional com Tampa 7.5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE830505	Modelo:	HE830505
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830505

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE830505
EAN	8711369830505
Capacidade (L)	7-10 L

Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela profissional em inox com 7.5L e fundo tripartido para indução. Pegas seguras e fácil limpeza.

Descricao Completa

Prepare as suas melhores receitas com esta panela profissional de 7.5 litros, concebida para cozinhas exigentes. O seu fundo tripartido (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) garante uma distribuição uniforme do calor, otimizando o cozimento e tornando-a compatível com fogões de indução. As pegas ergonómicas e de montagem inteligente permanecem frescas ao toque, assegurando um manuseamento seguro mesmo durante longos períodos de utilização. A construção robusta em aço inoxidável resiste a ácidos e é incrivelmente fácil de limpar, garantindo durabilidade e higiene.

panela inox profissional — Características Técnicas

Diâmetro	280 mm
Altura	120 mm
Capacidade	7.5 Litros
Material da Tampa	Aço Inoxidável (1 mm)
Material do Fundo	Sanduiche (Aço Inox/Alumínio/Aço Inox)
Pegas	Montagem inteligente, resistentes ao calor
Dimensões Totais (Aprox.)	390x295x120mm
Peso Líquido	2.594 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela é ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, cantinas e outros estabelecimentos de restauração que necessitam de equipamentos duráveis e eficientes. A sua capacidade de 7.5 litros torna-a versátil para a preparação de molhos, sopas, guisados ou outros pratos em porções médias, especialmente durante o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design pensado para a funcionalidade profissional, aliado à qualidade dos materiais, confere a esta panela uma longevidade superior. O fundo com difusão de calor uniforme previne a quebra de temperatura e o aquecimento localizado, essenciais para a qualidade final dos pratos. A facilidade de limpeza, com superfícies lisas em aço inoxidável, contribui para a manutenção dos mais elevados padrões de higiene, reduzindo o tempo de manutenção após cada serviço.

Perguntas Frequentes

Esta panela pode ser usada em fogões de indução?

Sim, o fundo tripartido com camada de aço inoxidável magnético torna esta panela perfeitamente compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução, garantindo uma excelente performance.

Qual a capacidade total desta panela?

A panela tem uma capacidade útil de 7.5 litros, ideal para preparar porções significativas de alimentos para serviços em restaurantes ou outras unidades de restauração.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta panela?

Recomenda-se a limpeza com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia para evitar riscos. O aço inoxidável é resistente a ácidos e fácil de limpar, mas evite o uso de palha de aço ou produtos de limpeza abrasivos para preservar o acabamento.

As pegas desta panela aquecem durante o uso?

Não, as pegas foram concebidas com uma montagem inteligente que minimiza a transferência de calor, permitindo um manuseamento seguro mesmo quando a panela está quente.

Qual a dimensão desta panela em comparação com outras?

Com um diâmetro de 280 mm e uma altura de 120 mm, esta panela oferece um equilíbrio ideal entre área de superfície para cozimento e profundidade, adequada para diversas aplicações culinárias sem ocupar espaço excessivo.