

# 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 Ø20cm 4L

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE831205 | Modelo: | HE831205      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369831205 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE831205 |

|                |               |
|----------------|---------------|
| EAN            | 8711369831205 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Diâmetro       | Até 20 cm     |
| Material       | Inox          |

## Descricao Resumida

Panela Inox profissional 4L Ø20cm com tampa. Fundo triplo para indução. Pegas anti-calor. Resistente e fácil de limpar. Essencial para cozinhas de restauração.

## Descricao Completa

A panela de 4 litros com 20cm de diâmetro, equipada com tampa, é a adição essencial para qualquer cozinha profissional que procura eficiência e durabilidade. Concebida para suportar os rigores do uso diário em restaurantes e hotéis, esta marmita oferece uma distribuição de calor uniforme graças ao seu fundo triplo (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável), garantindo tempos de confeção reduzidos e resultados consistentes. As pegas robustas foram inteligentemente desenhadas para permanecerem frias ao toque, minimizando o risco de queimaduras e permitindo um manuseamento seguro mesmo durante os períodos de maior movimento.

### Panela Inox com Tampa — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável de alta qualidade confere a esta panela uma resistência excecional a ácidos e uma facilidade de limpeza notável, essenciais para manter os mais elevados padrões de higiene. O fundo especial em sanduíche, com núcleo de alumínio, não só otimiza a condução de calor, como também torna esta panela compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução. A tampa inclui orifícios estrategicamente colocados para a libertação controlada de vapor, permitindo um controlo preciso durante a confeção de alimentos.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta panela de 4 litros é perfeita para a preparação de molhos, sopas, guarnições ou para a cocção de pequenas porções de ingredientes durante o *mise en place* ou em serviço contínuo. A sua robustez e design funcional adaptam-se a cozinhas de alto rendimento, onde a fiabilidade e a performance são cruciais.

## Características Técnicas

|                            |                                                    |
|----------------------------|----------------------------------------------------|
| Diâmetro                   | 200 mm                                             |
| Capacidade                 | 4 Litros                                           |
| Dimensões (C x L x A)      | 300x215x130mm                                      |
| Peso Líquido               | 1,358 kg                                           |
| Material da Tampa          | Aço Inoxidável (1 mm espessura) com saída de vapor |
| Material do Fundo          | Sanduíche (Aço Inoxidável/Alumínio/Aço Inoxidável) |
| Compatibilidade com Fogões | Todos os tipos, incluindo Indução                  |
| Resistência                | Resistente a ácidos                                |

## Perguntas Frequentes

### Qual a principal vantagem do fundo triplo desta panela?

*O fundo triplo, composto por aço inoxidável, alumínio e aço inoxidável, garante uma excelente e uniforme distribuição de calor, além de ser compatível com fogões de indução, otimizando a eficiência energética e os tempos de confecção.*

### Esta panela é segura para usar em cozinhas profissionais movimentadas?

*Sim, as pegas foram concebidas para minimizar a transferência de calor, permitindo um manuseamento mais seguro. A robustez do material também garante durabilidade em ambientes de alto uso.*

### Como devo proceder à limpeza e manutenção desta panela de aço inoxidável?

*A panela é resistente a ácidos e fácil de limpar. Recomenda-se a limpeza com esponjas não abrasivas e detergente neutro para preservar o acabamento. Evite o uso de palha de aço ou produtos de limpeza agressivos.*

### Qual a capacidade desta panela e para que tipo de preparações é mais indicada?

*A panela tem uma capacidade de 4 litros e um diâmetro de 20cm, sendo ideal para preparar molhos, sopas, guarnições, ou cozinhar pequenas porções de ingredientes, sendo uma ferramenta versátil para diversas tarefas na cozinha profissional.*

### O vapor pode sair da panela durante a confecção?

*Sim, a tampa foi concebida com orifícios específicos para a saída controlada de vapor. Este detalhe permite um controlo mais preciso da cozedura e evita o excesso de humidade dentro da panela.*