

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Panela Alta Inox com Tampa 3L Ø16cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE832004	Modelo:	HE832004
Marca:	HENDI	EAN:	8711369832004

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE832004
EAN	8711369832004
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta em inox 3L Ø16cm, com fundo difusor para indução e pegas antitérmicas. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e desempenho, esta panela alta em aço inoxidável de 3 litros é a escolha perfeita para preparar molhos, sopas ou qualquer outra confecção que requeira um recipiente robusto e de fácil manutenção. Com um design pensado para a eficiência, permite uma distribuição uniforme do calor, assegurando resultados consistentes em cada utilização. A sua construção em aço inoxidável garante resistência à corrosão e a ácidos, facilitando a limpeza e assegurando a longevidade do equipamento.

Panela Alta Inox — Principais Vantagens

Esta panela destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo uma elevada resistência a choques mecânicos e a ataques químicos, o que a torna adequada para os ambientes mais exigentes. O fundo em sanduíche (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) assegura uma excelente e rápida difusão do calor por toda a superfície, sendo compatível com placas de indução. As pegas foram concebidas para permanecerem frias durante a utilização, oferecendo maior segurança e conforto ergonómico. A tampa incluída possui orifícios para a saída de vapor, permitindo um controlo mais preciso durante a confecção.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta marmita é versátil para a preparação de uma vasta gama de pratos. Seja para cozer vegetais, preparar caldos, aquecer sopas ou para a confeção de pratos que exijam um cozimento lento e controlado, a sua capacidade de 3 litros e o fundo difusor garantem um desempenho fiável. É uma adição essencial para qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência e a qualidade dos seus equipamentos.

Características Técnicas

Diâmetro	160 mm
Altura	150 mm
Capacidade	3 Litros
Material	Aço Inoxidável
Fundo	Sanduíche (Aço Inox/Alumínio/Aço Inox)
Compatibilidade de Placas	Indução, Elétrico, Gás, Vitrocerâmica
Peso Líquido	1,123 kg
Tampa com Saída de Vapor	Sim
Pegas	Aço Inoxidável (Design Antitérmico)

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do fundo em sanduíche desta panela?

O fundo em sanduíche combina a rápida e uniforme propagação de calor do alumínio com a durabilidade e propriedades magnéticas do aço inoxidável, tornando a panela ideal para indução e garantindo uma cozedura eficiente.

Esta panela é adequada para qual tipo de cozinha profissional?

É ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, graças à sua robustez, facilidade de limpeza e desempenho em diversas aplicações de confeção, desde molhos a sopas.

Como posso garantir a longevidade desta panela?

Para manter a qualidade, lave a panela após cada uso com água morna e detergente neutro, evitando esponjas abrasivas. As suas propriedades resistentes a ácidos e a corrosão ajudam a manter a sua integridade ao longo do tempo.

A tampa desta panela possui alguma característica especial?

Sim, a tampa é feita em aço inoxidável com 1mm de espessura e inclui orifícios estrategicamente colocados para a saída controlada de vapor, permitindo um cozimento mais eficiente e seguro.

É possível utilizar esta panela em que tipos de fogão?

Graças ao seu fundo em sanduíche com camada de alumínio e aço inoxidável, esta panela é versátil e segura para uso em todos os tipos de fogão, incluindo indução, elétrico, a gás e vitrocerâmica.