

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 10L Ø240mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE832400	Modelo:	HE832400
Marca:	HENDI	EAN:	8711369832400

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE832400

EAN	8711369832400
Capacidade (L)	7–10 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta em inox 10L Ø240mm com fundo triplo para indução. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo cozimento uniforme e durabilidade.

Descricao Completa

Prepare grandes quantidades de alimentos com esta panela alta em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis e cantinas. A sua construção robusta e design pensado para a eficiência garantem durabilidade e um desempenho consistente durante os serviços mais exigentes. A HENDI, marca reconhecida pela qualidade, apresenta esta solução versátil para as suas necessidades de confeção.

Panela Alta Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene na sua cozinha. O fundo triplo (inox/alumínio/inox) assegura uma distribuição uniforme do calor, prevenindo pontos quentes e permitindo uma confeção precisa, sendo ainda compatível com fogões de indução. As pegas foram inteligentemente desenhadas para minimizar a transferência de calor, proporcionando um manuseamento mais seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização.

Aplicações Profissionais

Esta panela de 10 litros é perfeitamente adequada para uma vasta gama de preparações em cozinhas profissionais. Utilize-a para cozer legumes em grande quantidade, preparar caldos e fundos, confeccionar molhos complexos ou servir como stockpot para sopas e guisados. A sua robustez e a compatibilidade com indução tornam-na uma peça de equipamento versátil para restaurantes com diferentes tipos de cozinha e volumes de serviço, desde o *rush* do almoço a eventos de catering.

Características Técnicas

Diâmetro do Produto	240 mm
Altura	220 mm
Capacidade	10 Litros
Material da Tampa	Aço Inoxidável (1 mm) com saída de vapor
Material do Fundo	Sanduíche (Aço Inoxidável/Alumínio/Aço Inoxidável)
Compatibilidade com Fogões	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmico
Dimensões Gerais Aproximadas	370 x 255 x 220 mm
Peso Líquido	2,348 kg
Resistência	Resistente a ácidos

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade excecional deste tacho, aliada à sua capacidade de cozedura uniforme graças ao fundo triplo, faz dele um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional. A facilidade de limpeza e a resistência a ácidos asseguram a longevidade e a manutenção de um alto nível de higiene. As pegas ergonómicas e seguras permitem um manuseamento eficiente durante o serviço contínuo, aumentando a produtividade da sua equipa.

Perguntas Frequentes

Esta panela pode ser usada em fogões de indução? ?

Sim, o fundo triplo em aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável torna esta panela perfeitamente compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução.

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

A panela tem uma capacidade de 10 litros, sendo ideal para cozinhar grandes volumes de sopas, caldos, guisados, molhos ou para cozer legumes em cozinhas profissionais com elevado volume de serviço.

Como é a manutenção e limpeza deste tipo de panela? ?

Devido ao aço inoxidável, a limpeza é simples. Utilize uma esponja macia com detergente neutro. Evite produtos abrasivos que possam danificar o acabamento. É resistente a ácidos, o que facilita a

remoção de resíduos alimentares.

As pegas desta panela aquecem durante o uso? ?

Não, as pegas foram concebidas com uma forma inteligente e uma montagem que minimiza a transferência de calor, permitindo um manuseamento mais seguro mesmo em temperaturas elevadas.

Quais as dimensões totais desta panela para planejar o espaço na cozinha? ?

As dimensões aproximadas totais, incluindo as pegas e a tampa, são 370 mm de comprimento, 255 mm de largura e 220 mm de altura.