

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 70L Ø450mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE832929	Modelo:	HE832929
Marca:	HENDI	EAN:	8711369832929

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE832929

EAN	8711369832929
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta de 70L com fundo triplo para indução. Construção robusta em inox, ideal para cozinhas profissionais. Facilita a confecção de grandes volumes.

Descricao Completa

Eleve a sua capacidade de confecção com esta panela alta de 70 litros, concebida para cozinhas profissionais que exigem fiabilidade e desempenho. O fundo triplo em sanduíche (inox/alumínio/inox) assegura uma distribuição de calor uniforme, ideal para fogões de indução, enquanto as pegas ergonómicas garantem segurança e conforto durante o manuseamento. Construída em aço inoxidável de alta qualidade, esta panela é resistente a ácidos e de fácil limpeza, respondendo às rigorosas exigências de higiene e durabilidade dos estabelecimentos de restauração e hotelaria.

panela alta inox — Características Técnicas

Diâmetro do Produto	450mm
Altura do Produto	450mm
Capacidade	70 Litros
Material da Tampa	Aço Inoxidável (1mm) com saída de vapor
Material do Fundo	Sanduíche (Inox/Alumínio/Inox)
Dimensões Totais (C x L x A)	600x470x450mm
Peso Líquido	10,69kg

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é ideal para a confeção de grandes volumes de sopas, caldos, guisados, molhos e outros pratos em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, hospitais e estabelecimentos de restauração com elevada exigência de produção. A sua construção robusta e fundo de alto desempenho tornam-na uma ferramenta essencial para o serviço contínuo e para a preparação de grandes quantidades de alimentos, garantindo consistência e eficiência.

Porquê Escolher Este Equipamento

A combinação de um fundo triplo com excelente condutividade térmica e a construção em aço inoxidável de alta resistência faz desta panela uma escolha superior para profissionais. A tampa com saída de vapor garante um controlo otimizado da confeção, enquanto as pegas frias minimizam o risco de queimaduras. A sua capacidade de 70 litros permite gerir eficientemente os picos de serviço, sendo fácil de limpar e manter, o que assegura a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta panela alta?

A panela possui uma capacidade generosa de 70 litros, sendo ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

O fundo desta panela é adequado para indução?

Sim, o fundo triplo em sanduíche de aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável garante compatibilidade com fogões de indução, assegurando uma eficiente propagação de calor.

Como devo limpar e manter esta panela?

A limpeza deve ser feita com água morna, detergente neutro e uma esponja macia. Evite produtos abrasivos. Certifique-se de que está completamente seca antes de guardar para evitar manchas.

Quais as dimensões exatas do produto?

O diâmetro do produto é de 450mm e a altura é de 450mm, com dimensões totais de 600x470x450mm (C x L x A).

É recomendado usar esta panela para confeção de alimentos ácidos?

Sim, a panela é resistente a ácidos e fácil de limpar, sendo adequada para a confeção de uma variedade de pratos, incluindo aqueles com ingredientes mais sensíveis.