

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



Hotelequip.pt

Panela Inox com Tampa 25L Ø345mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE834206	Modelo:	HE834206
Marca:	HENDI	EAN:	8711369834206

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE834206

EAN	8711369834206
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela profissional 25L em inox com fundo sandwich para indução. Pega fria, tampa com saída de vapor. Ideal para cozinhas de restauração.

Descricao Completa

A panela com tampa de 25L é ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, restaurantes e hotelaria. Fabricada em aço inoxidável com fundo tipo Sandwich (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável 18/0), garante uma distribuição de calor uniforme e eficiente, permitindo a cozedura por indução. As pegas em aço inoxidável não aquecem, proporcionando um manuseamento seguro e confortável durante o uso prolongado. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e facilita a limpeza.

panela inox 25L — Panela Profissional — Principais Vantagens

Esta marmita de 25 litros combina durabilidade com performance superior. O fundo sandwich assegura que o calor se distribui de forma homogênea, evitando que os alimentos colem ou queimem, o que é crucial para manter a qualidade das suas preparações, especialmente em momentos de maior movimento. A construção em aço inoxidável garante resistência à corrosão e facilidade de manutenção, essenciais para a higiene em cozinhas industriais. A tampa com orifícios para saída de vapor permite um controlo preciso da cozedura.

Aplicações Profissionais

Perfeita para a preparação de sopas, guisados, caldos, molhos e outros pratos que requerem cozedura lenta e em grande quantidade. É uma peça fundamental em restaurantes com menus extensos, serviços de catering de grande escala e unidades de produção alimentar que necessitam de eficiência e capacidade. O seu design robusto permite o uso contínuo em ambientes de alta exigência, como cozinhas de hotéis ou unidades de restauração coletiva.

Características Técnicas

Capacidade	25 Litros
Diâmetro	345 mm
Dimensões (com pegas)	425 x 360 x 350 mm
Altura do produto	350 mm
Material	Aço Inoxidável (Fundo Sandwich: Inox/Alumínio/Inox 18/0)
Material do Fundo	Tipo Sandwich (Inox/Alumínio/Inox 18/0)
Compatibilidade com Indução	Sim
Pegas	Aço Inoxidável (Não aquecem)
Tampa com saída de vapor	Sim
Acabamento Exterior	Acetinado
Peso Líquido	4.08 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta panela em litros?

Esta panela tem uma capacidade útil de 25 litros, sendo ideal para preparar grandes quantidades de alimentos de uma só vez em cozinhas profissionais.

Este tacho é adequado para cozinhar em placas de indução?

Sim, esta panela foi concebida com um fundo tipo Sandwich (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável 18/0) que garante a compatibilidade com todas as placas de indução, assegurando uma distribuição de calor eficiente.

Como devo limpar e manter esta marmita?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente neutro. Utilize uma esponja macia para evitar riscos. Após a lavagem, seque bem o interior e o exterior para preservar o acabamento acetinado e prevenir manchas de água.

As pegas desta panela aquecem durante o uso?

Não, as pegas são fabricadas em aço inoxidável e concebidas para permanecerem frias ao toque durante a utilização normal em lume ou placa, garantindo maior segurança e conforto.

Que tipo de alimentos são mais adequados para cozinhar nesta panela?

Esta panela é ideal para preparar sopas, caldos, guisados, molhos e outros pratos que beneficiam de uma cozedura prolongada e em grande volume. A sua capacidade e distribuição uniforme de calor tornam-na versátil para diversas preparações culinárias.