

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 36L Ø360mm - Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE834404	Modelo:	HE834404
Marca:	HENDI	EAN:	8711369834404

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE834404
EAN	8711369834404
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela inox profissional 36L com fundo Sandwich para indução. Pegas frias e tampa com saída de vapor. Ideal para cozinhas de restauração.

Descricao Completa

Prepare as suas melhores receitas com esta panela de indução de 36L, ideal para cozinhas profissionais que necessitam de robustez e eficiência. O fundo tipo Sandwich, composto por aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável 18/0, garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para o controlo preciso da confeção. As pegas em aço inoxidável permanecem frias ao toque, assegurando um manuseamento seguro mesmo durante longos períodos de uso, enquanto a tampa com orifícios de saída de vapor permite uma ventilação controlada. Com um acabamento acetinado de alta durabilidade em todas as superfícies exteriores, esta marmita de 360mm de diâmetro combina funcionalidade e um design profissional para o seu estabelecimento.

panela inox profissional — Panela Inox 36L — Principais Vantagens

- ****Distribuição de Calor Superior:**** O fundo tipo Sandwich (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável 18/0) assegura uma confeção uniforme, otimizando o tempo e a qualidade dos alimentos.
- ****Manuseamento Seguro:**** Pegas ergonómicas em aço inoxidável que não aquecem, prevenindo queimaduras e facilitando o transporte.
- ****Versatilidade para Indução:**** Compatível com placas de indução, oferece flexibilidade e eficiência energética em qualquer cozinha profissional.
- ****Durabilidade Profissional:**** Construída com aço inoxidável de alta qualidade, garante resistência à corrosão e desgaste diário em ambientes exigentes.
- ****Controlo de Vapor:**** Tampa incluída com orifícios para uma gestão eficaz da pressão e vapor durante a cozedura.

Aplicações Profissionais

Esta panela de cozedura profissional é a escolha perfeita para restaurantes, hotéis, cantinas e outras cozinhas de grande volume. A sua capacidade de 36L torna-a ideal para a preparação de grandes lotes de sopas, guisados, molhos, caldos ou para o branqueamento de vegetais. É particularmente adequada para estabelecimentos que utilizam fogões de indução, beneficiando da sua eficiência e rapidez de aquecimento. A robustez dos materiais e o design pensado para uso intensivo asseguram

um desempenho fiável durante os horários de pico, como o serviço de almoço ou jantar.

Características Técnicas

Diâmetro do Produto	360 mm
Dimensões Totais (L x P x A)	475 x 380 x 360 mm
Capacidade	36 Litros
Material (Fundo)	Aço Inoxidável / Alumínio / Aço Inoxidável 18/0
Material (Corpo e Tampa)	Aço Inoxidável
Pegas	Aço Inoxidável (Não aquecem)
Tampa	Com orifícios para saída de vapor
Acabamento Exterior	Acetinado
Compatibilidade de Indução	Sim
Peso Líquido	5,65 kg

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção recomendada para esta panela de inox?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna, detergente neutro e uma esponja macia. Evite produtos abrasivos que possam danificar o acabamento acetinado ou o fundo tipo Sandwich. Para manter o brilho, seque bem após a lavagem e, ocasionalmente, utilize produtos específicos para polir aço inoxidável.

Esta panela é adequada para quais tipos de fogão?

Esta panela foi concebida com um fundo tipo Sandwich que inclui aço inoxidável 18/0, tornando-a compatível com a maioria das fontes de calor, incluindo fogões de indução, a gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual a dimensão ideal desta panela para um restaurante com 50 refeições?

Com uma capacidade de 36 litros, esta panela é ideal para preparar grandes quantidades de alimentos, sendo perfeitamente adequada para cozinhas que servem até 50 refeições. Permite confeccionar sopas, caldos ou guisados para um serviço completo sem necessidade de cozinhar em múltiplos lotes.

A tampa da panela tem alguma característica especial?

Sim, a tampa desta panela possui orifícios estrategicamente colocados para permitir a saída controlada de vapor durante a cozedura. Esta funcionalidade ajuda a regular a pressão interna e a evitar o transbordo, contribuindo para uma confeção mais segura e eficiente.

O aço inoxidável utilizado é resistente a ácidos alimentares?

O aço inoxidável utilizado na construção desta panela profissional oferece uma excelente resistência à corrosão, incluindo a muitos ácidos alimentares comuns em cozinhas. Isto garante a durabilidade e a segurança alimentar do equipamento, mesmo em contacto prolongado com diversos ingredientes.