

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 Inox com Tampa Profissional 50L Ø400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE834701	Modelo:	HE834701
Marca:	HENDI	EAN:	8711369834701

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE834701

EAN	8711369834701
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela profissional de 50L em inox com fundo sandwich para distribuição uniforme de calor. Pegas que não aquecem. Ideal para cozinhas com alta demanda.

Descricao Completa

Prepare grandes quantidades de alimentos com facilidade e eficiência utilizando esta panela de 50 litros. Concebida para cozinhas profissionais, combina durabilidade com um design funcional, garantindo um desempenho fiável em ambientes de alta exigência. As pegas ergonómicas em aço inoxidável permanecem frias ao toque, proporcionando uma manipulação segura mesmo durante longos períodos de utilização. A construção em aço inoxidável com fundo tipo sandwich assegura uma distribuição de calor uniforme, otimizando a confeção e prevenindo a aderência dos alimentos.

panela inox profissional — Panela Profissional 50L — Principais Vantagens

Esta marmitta profissional de 50 litros é ideal para a preparação de sopas, guisados, caldos ou outros pratos em larga escala. O fundo tipo sandwich, composto por camadas de aço inoxidável e alumínio, garante uma excelente condutividade térmica e compatibilidade com fogões de indução, permitindo um controlo preciso da temperatura. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as rigorosas normas de higiene.

Aplicações Profissionais

Indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, esta panela de grande capacidade permite a confeção de grandes volumes de alimentos, otimizando o tempo e os recursos. É perfeita para o serviço contínuo durante horários de pico ou para a preparação antecipada de ingredientes (mise en place), assegurando a eficiência operacional em estabelecimentos com elevada demanda.

Características Técnicas

Capacidade	50 Litros
Diâmetro	400 mm
Altura	400 mm
Dimensões Totais (com pegas)	510 x 420 x 400 mm
Material (Fundo Sandwich)	Aço Inoxidável / Alumínio / Aço Inoxidável 18/0
Material (Corpo)	Aço Inoxidável
Pegas	Aço Inoxidável, não aquecem
Tampa	Com orifícios para saída de vapor
Acabamento Exterior	Acetinado
Peso Líquido	7,47 kg
Compatibilidade de Indução	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção recomendada para esta panela??

Para garantir a longevidade desta panela, recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e uma esponja macia. Evite o uso de palha de aço ou produtos abrasivos que possam danificar o acabamento. Após a lavagem, seque bem o interior e o exterior para prevenir manchas de água.

É possível cozinhar com esta panela em fogões de indução??

Sim, esta panela foi concebida com um fundo tipo sandwich que inclui aço inoxidável, conferindo-lhe propriedades magnéticas. Isto torna-a perfeitamente compatível com a tecnologia de indução, assegurando um aquecimento rápido e eficiente.

Qual a capacidade desta panela em termos de porções??

Com uma capacidade de 50 litros, esta panela é ideal para preparar grandes volumes de alimentos, sendo adequada para servir entre 50 a 100 porções, dependendo do tipo de prato e do tamanho das porções individuais. É uma solução eficiente para cozinhas com elevada demanda.

O que significa "fundo tipo sandwich"??

O fundo tipo sandwich refere-se à construção multicamadas que combina materiais como aço inoxidável e alumínio. Esta estrutura promove uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme por toda a base da panela, minimizando pontos quentes e garantindo uma cozedura mais controlada e eficaz.

As pegas em aço inoxidável podem aquecer demasiado durante o uso prolongado??

Não, as pegas desta panela são concebidas em aço inoxidável com um design que minimiza a transferência de calor. Foram pensadas para permanecerem o mais frias possível durante a utilização, garantindo uma manipulação segura e confortável mesmo em sessões de cozinha intensivas.