

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 71L Ø450mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE834909	Modelo:	HE834909
Marca:	HENDI	EAN:	8711369834909

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE834909

EAN	8711369834909
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela Inox 71L Ø450mm com fundo Sandwich para indução. Pega anti-aquecimento e tampa com saída de vapor. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A panela de 71 litros com tampa HE834909, com 450mm de diâmetro, é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de equipamentos robustos e eficientes. O seu fundo tipo Sandwich, composto por aço inoxidável, alumínio e aço inoxidável 18/0, garante uma distribuição de calor uniforme, otimizando a confeção e permitindo a utilização em placas de indução. As pegas em aço inoxidável, concebidas para não aquecerem, oferecem segurança e conforto durante o manuseamento, mesmo em longos períodos de utilização. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e facilita a limpeza e manutenção, assegurando a conformidade com as normas de higiene.

panela inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensão	555x470x450mm (C x L x A)
Diâmetro do Produto	450mm
Capacidade	71 Litros
Material Fundo	Sandwich (Aço Inox / Alumínio / Aço Inox 18/0)
Material Pegas	Aço Inoxidável (Não aquecem)

Acabamento Exterior	Acetinado
Peso Líquido	9,8 kg
Tampa com saída de vapor	Sim
Compatibilidade com Indução	Sim

Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é uma ferramenta indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes movimentados a unidades de catering de grande escala. É perfeita para a preparação de grandes volumes de sopas, caldos, molhos, guisados e outros pratos que requerem longos tempos de cozedura. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho mesmo sob uso intensivo, enquanto a compatibilidade com indução oferece flexibilidade de utilização nos mais diversos equipamentos de cozinha profissional. A sua capacidade de 71 litros permite otimizar o *mise en place* e a produção contínua durante os horários de pico.

Porquê Escolher Este Equipamento

A panela HE834909 destaca-se pela sua construção de alta qualidade e design funcional. O fundo Sandwich assegura uma transferência de calor eficiente e homogênea, prevenindo a queima dos alimentos e otimizando o consumo energético. As pegas ergonómicas e termicamente isoladas garantem um manuseamento seguro e confortável, reduzindo o risco de acidentes na cozinha. O acabamento acetinado não só confere um aspeto estético superior, como também facilita a limpeza diária, um fator crucial para manter os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, como os exigidos pelas normas HACCP.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade exata desta panela em litros?

A panela possui uma capacidade generosa de 71 litros, ideal para preparar grandes quantidades de alimentos em estabelecimentos de restauração ou hotelaria.

Este tacho é compatível com que tipos de placas de cozinha?

Graças ao seu fundo tipo Sandwich com camada de alumínio, este tacho é totalmente compatível com placas de indução, assim como com placas elétricas, a gás e vitrocerâmicas, oferecendo grande versatilidade.

Como devo proceder à limpeza desta marmita industrial?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia para preservar o acabamento acetinado. Evite produtos abrasivos para garantir a longevidade

do material.

Qual a dimensão total do produto incluindo as pegas?

As dimensões totais do produto, incluindo as pegas e considerando o espaço ocupado, são aproximadamente 555x470x450mm (Comprimento x Largura x Altura).

O material das pegas é seguro para uso profissional prolongado?

Sim, as pegas são fabricadas em aço inoxidável e concebidas para não aquecerem durante o uso, garantindo a segurança e o conforto da sua equipa durante o manuseamento prolongado.