

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 - 98L

Informacoes do Produto

SKU:	HE835104	Modelo:	HE835104
Marca:	HENDI	EAN:	8711369835104

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE835104

EAN	8711369835104
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela Inox profissional de 98L com fundo Sandwich. Ideal para cozinhas industriais, garante distribuição uniforme de calor e é compatível com indução.

Descricao Completa

A sua cozinha profissional exige equipamentos robustos e eficientes. Esta panela de 98 litros, com 500mm de diâmetro, foi concebida para as exigências diárias de restaurantes, hotéis e cozinhas industriais. O seu fundo tipo Sandwich, composto por aço inoxidável, alumínio e aço inoxidável 18/0, garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para confeções precisas e homogêneas, sendo também compatível com cozedura por indução. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e facilita a limpeza, enquanto as pegas ergonómicas em aço inoxidável asseguram um manuseamento seguro e confortável, sem aquecer.

panela inox 98l — Panela Inox com Tampa - Principais Vantagens

Esta panela de grande capacidade oferece durabilidade superior graças à construção em aço inoxidável de alta qualidade. O fundo Sandwich assegura uma transferência de calor otimizada, crucial para evitar queimar alimentos e para garantir uma confeção uniforme, mesmo em grandes volumes. As pegas isoladas são um detalhe de segurança importante em ambientes de cozinha movimentados, e a tampa incluída ajuda a reter o calor e a humidade durante a cozedura.

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de grandes quantidades de sopas, caldos, guisados, molhos ou para cozer massas e vegetais em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. A sua robustez e capacidade tornam-na uma aliada indispensável para o serviço contínuo, mesmo durante os horários de maior movimento.

Características Técnicas

Diâmetro	500 mm
Capacidade	98 L
Dimensões (C x L x A)	605x525x500 mm
Material	Aço Inoxidável
Fundo tipo Sandwich	Aço Inoxidável / Alumínio / Aço Inoxidável 18/0
Pegas	Aço Inoxidável, não aquecem
Tampa	Incluída, com orifícios para saída de vapor
Peso Líquido	12.17 kg

Perguntas Frequentes

Qual a manutenção recomendada para esta panela industrial? ?

Recomenda-se a limpeza manual com água morna, detergente neutro e uma esponja macia após cada utilização para preservar o acabamento e a integridade do aço inoxidável. Evite o uso de produtos abrasivos que possam riscar a superfície.

Este tacho é adequado para quais tipos de fogão? ?

Sim, graças ao seu fundo tipo Sandwich com camada de alumínio e aço inoxidável, esta panela é compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmico.

Qual a capacidade em termos de porções ou porções de prato principal? ?

Com 98 litros de capacidade, esta panela é ideal para cozinhar grandes volumes. Por exemplo, pode cozer aproximadamente 10-12 kg de massa seca de uma só vez, ou preparar sopas e caldos para servir entre 80 a 100 doses generosas, dependendo do tamanho da porção.

A tampa tem boa vedação para evitar perdas de calor? ?

A tampa incluída possui orifícios estrategicamente colocados para a saída de vapor, o que ajuda a controlar a pressão interna. Embora não seja hermética, assegura uma boa retenção de calor e humidade durante o processo de confeção.

Quais as vantagens do fundo tipo Sandwich em comparação com um fundo simples? ?

O fundo tipo Sandwich combina a excelente condutividade térmica do alumínio com a durabilidade e resistência do aço inoxidável. Esta construção multinível garante uma distribuição de calor muito mais uniforme por toda a base da panela, minimizando pontos quentes que podem causar a queima

dos alimentos e permitindo um controlo mais preciso da temperatura.