

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 para Mexilhões em Esmalte 3,5L c/ Tampa Ø220mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE625057	Modelo:	HE625057
Marca:	HENDI	EAN:	8711369625057

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE625057

EAN	8711369625057
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela para mexilhões 3,5L em esmalte preto com aro inox e tampa, ideal para restaurantes e snack-bares. Diâmetro de 220mm para apresentação prática.

Descricao Completa

Ideal para a confecção e serviço de mexilhões, esta panela de 3,5 litros em esmalte preto e aro de aço inoxidável é um tachó essencial para cozinhas profissionais. A sua tampa garante a manutenção da temperatura para uma apresentação impecável.

Panela para mexilhões — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	3,5 litros
Diâmetro	220 mm
Altura	195 mm
Dimensões Aproximadas	270 x 220 x 195 mm (L x P x A)
Peso Líquido	1,057 kg
Material	Esmalte preto, aro em aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Para o Chef de marisqueira ou o proprietário de snack-bar, esta panela é perfeita para preparar e servir porções individuais de mexilhões ao vapor ou com molho. É igualmente versátil para restaurantes de cozinha tradicional que procuram um recipiente de cozedura e apresentação robusto para pratos específicos da ementa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A qualidade do esmalte preto confere a este tacho uma resistência superior a riscos e manchas, além de uma estética que se integra facilmente em qualquer ambiente de serviço. O aro flangeado em aço inoxidável não só aumenta a durabilidade como facilita a limpeza, um fator crucial para a higiene e eficiência em qualquer estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar esta panela para manter a sua durabilidade e higiene??

A panela deve ser lavada com detergente suave e água morna após cada utilização. O esmalte preto e o aro em aço inoxidável facilitam a limpeza, sendo recomendável evitar abrasivos para preservar a superfície.

Esta panela de 3,5L é adequada para quantas porções de mexilhões em um serviço de restaurante??

Com uma capacidade de 3,5 litros, esta panela é ideal para servir porções individuais ou para duas pessoas, otimizando o serviço em snack-bares e restaurantes que servem mexilhões frescos.

Qual a resistência do acabamento em esmalte preto no uso diário??

O acabamento em esmalte preto é concebido para uso profissional, oferecendo boa resistência ao calor e a pequenos impactos, embora se deva evitar choques térmicos extremos para prolongar a vida útil do produto.

O aro em aço inoxidável oferece alguma vantagem adicional??

Sim, o aro flangeado em aço inoxidável confere maior robustez à panela, protegendo as bordas e garantindo uma maior durabilidade, essencial para o ritmo de uma cozinha movimentada.

A tampa é um elemento essencial para o processo de confeção de mexilhões??

Absolutamente. A tampa é crucial para reter o vapor e o calor, permitindo uma cozedura uniforme dos mexilhões e mantendo-os quentes até serem servidos na mesa, realçando a experiência gastronómica.