

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 Esmaltada 5L com Tampa ø260mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE625101	Modelo:	HE625101
Marca:	HENDI	EAN:	8711369625101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE625101

EAN	8711369625101
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm

Descricao Resumida

Panela robusta de 5L para mexilhões, com revestimento esmaltado preto e aro em aço inoxidável. Ideal para cozedura eficiente e servir diretamente à mesa, ø260mm.

Descricao Completa

Para uma confeção perfeita de mexilhões, esta panela de 5 litros combina durabilidade e funcionalidade no ambiente profissional. O seu revestimento esmaltado preto garante uma distribuição uniforme do calor e um processo de cozedura otimizado, essencial para o sabor e textura dos bivalves, enquanto a tampa permite um controlo eficaz da vaporização.

panela para mexilhões — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	5 litros
Diâmetro	Ø 260 mm
Altura	210 mm
Dimensões Aproximadas (CxLxA)	330 x 260 x 210 mm
Peso Líquido	1,448 kg
Material da Panela	Esmalte preto
Material do Aro	Aço inoxidável
Tampa	Incluída

Aplicações Profissionais

Esta panela é um utensílio versátil para diversos contextos profissionais. Para o Chef de marisqueira ou de restaurante de cozinha tradicional portuguesa, é indispensável na preparação de porções individuais de mexilhões frescos, contribuindo para a qualidade e autenticidade da ementa. Revela-se igualmente ideal para snack-bares e food trucks que integram pratos de marisco, oferecendo uma solução prática e resistente para a cozedura e apresentação. Em cantinas e empresas de catering, facilita a confeção e manutenção da temperatura de moluscos ou outros alimentos em pequenos lotes, otimizando a logística da mise en place.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta panela esmaltada oferece vantagens claras no dia a dia da cozinha. O esmalte preto não só confere uma superfície robusta e de fácil manutenção, como o aro flangeado em aço inoxidável garante durabilidade e resistência a impactos, mesmo em ambientes de produção intensiva. A sua conceção permite que vá diretamente do fogão à mesa, otimizando o fluxo de serviço e proporcionando uma apresentação elegante. Com uma capacidade de 5 litros e o seu design compacto (Ø 260 mm), é uma ferramenta versátil que se adapta a diversas necessidades de confeção, desde bivalves a sopas e guisados, assegurando um excelente controlo de porções e minimizando o tempo de preparação.

Perguntas Frequentes

Como se deve realizar a limpeza e manutenção da panela para preservar o esmalte??

Para manter a integridade do esmalte preto e do aro em aço inoxidável, recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave, utilizando esponjas não abrasivas. É fundamental secar completamente após a lavagem para evitar a corrosão e manchas.

Qual a capacidade de serviço desta panela de 5L em ambientes de restauração??

Com uma capacidade de 5 litros, esta panela é perfeitamente dimensionada para servir porções médias de mexilhões, ideal para 2 a 4 clientes. Permite uma preparação ágil e um controlo de stock eficaz para restaurantes, marisqueiras e snack-bares.

Esta panela é adequada para outras utilizações além de mexilhões??

Sim, a sua versatilidade permite que seja utilizada como um tacho ou marmita para cozinhar e servir outros pratos. É excelente para sopas, caldos e guisados, mantendo a temperatura ideal e realçando a apresentação das refeições.

Qual a vantagem do aro em aço inoxidável na estrutura da panela??

O aro flangeado em aço inoxidável confere uma robustez adicional à panela, protegendo as bordas contra impactos e deformações no uso diário. Garante maior durabilidade e resistência à corrosão,

prolongando a vida útil do equipamento.

Onde se enquadra esta panela em termos de eficiência de espaço numa cozinha profissional??

Com um diâmetro de 260 mm, esta panela é compacta e facilmente arrumável, otimizando o espaço em cozinhas com áreas limitadas, como food trucks, roulotes ou cozinhas de apoio. A sua funcionalidade multiuso também reduz a necessidade de múltiplos utensílios.