

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 Baixa Inox com Tampa 2.9L Ø200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE836019	Modelo:	HE836019
Marca:	HENDI	EAN:	8711369836019

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE836019
EAN	8711369836019
Capacidade (L)	Até 6 L

Diâmetro

Até 20 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Panela baixa inox 2.9L Ø200mm com fundo Sandwich para indução. Pega fria e acabamento acetinado. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta panela baixa de 2.9 litros é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e eficiência. O seu fundo tipo Sandwich encapsulado, que combina alumínio e aço inoxidável, garante uma distribuição de calor uniforme, prevenindo pontos quentes e assegurando uma confeção homogénea dos alimentos, sendo também compatível com indução. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e facilita a limpeza. As pegas ergonómicas em aço, com solda multicamadas, permanecem frias ao toque durante a utilização, proporcionando segurança e conforto na manuseamento.

Panela Baixa Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante uma longevidade excecional, resistindo à corrosão e deformação mesmo em ambientes de cozinha de alta exigência. A capacidade de 2.9 litros torna esta marmita versátil para diversas preparações, desde molhos delicados a acompanhamentos essenciais. O design com pegas de toque frio permite uma manipulação segura, mesmo em cozeduras prolongadas, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. A compatibilidade com indução expande as suas opções de utilização em diferentes tipos de fogão profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de utensílios robustos e fiáveis. Esta panela é perfeita para a preparação de guarnições, molhos, redução de caldos e cozimento de pequenos lotes de ingredientes. A sua dimensão torna-a uma excelente adição para operações que requerem precisão e controlo, sendo também adequada para o serviço contínuo durante os picos de trabalho.

Características Técnicas

Diâmetro	200 mm
Capacidade	2,9 Litros
Dimensões (Aprox.)	299 x 214 x 95 mm
Material	Aço Inoxidável com fundo Sandwich encapsulado
Peso Líquido	1,048 kg
Tampa	Incluída
Compatibilidade de Indução	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de limpar esta panela para garantir a sua durabilidade?

Recomenda-se a limpeza manual com uma esponja macia e detergente neutro. Evite o uso de palha de aço ou produtos abrasivos que possam riscar o acabamento. Para resíduos mais difíceis, deixe a panela de molho em água morna com detergente antes de lavar. A secagem completa após cada lavagem ajuda a prevenir manchas de calcário e a manter o brilho.

Esta panela é adequada para que tipo de preparações em grande escala?

Com uma capacidade de 2.9 litros, esta panela é ideal para molhos, guarnições, redução de caldos e o aquecimento de pequenas porções de alimentos em restaurantes com um volume de serviço moderado. Para produções maiores, pode ser combinada com outras unidades ou consultado o nosso catálogo para modelos de maior capacidade.

O fundo Sandwich garante que a panela não deforma com o calor?

Sim, a combinação de alumínio e aço inoxidável no fundo Sandwich encapsulado oferece excelente resistência à deformação e garante uma distribuição de calor homogênea, minimizando o risco de empenamento mesmo com o uso contínuo em altas temperaturas.

As pegas ficam quentes durante a confeção?

Não, as pegas são fabricadas em aço e soldadas multicamadas de forma a permanecerem frias ao toque durante a confeção, permitindo um manuseamento seguro e confortável sem necessidade de luvas em situações normais de utilização.

Posso usar esta panela em qualquer tipo de fogão profissional?

Sim, esta panela foi concebida com um fundo compatível com todos os tipos de fogões profissionais, incluindo indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, oferecendo máxima versatilidade na sua cozinha profissional.