

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 Esmaltada ?150mm Aço Carbono para Múltiplos Fogões

Informacoes do Produto

SKU:	HE622728	Modelo:	622728
Marca:	HENDI	EAN:	8711369622728

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	622728

EAN	8711369622728
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Panela esmaltada 150mm em aço carbono para cozinhas profissionais. Versátil em fogões a gás, elétricos e cerâmicos, de fácil limpeza e manuseamento seguro.

Descricao Completa

Para uma confeção eficiente e higiênica em cozinhas profissionais, a panela esmaltada de aço carbono de 150mm oferece durabilidade e facilidade de manutenção. Ideal para preparações de pequena escala, desde molhos a guarnições, garantindo compatibilidade com diversos tipos de fogão para flexibilidade operacional.

panela esmaltada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	150 × 197 × 30 mm
Diâmetro	150 mm
Peso Líquido	0,16 kg
Peso Bruto	0,16 kg
Material Principal	Aço carbono
Acabamento	Esmaltado
Compatibilidade Fogão	Gás, Cerâmico, Elétrico
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou de uma roulote que necessita de equipamento robusto e versátil para o dia-a-dia, esta panela é ideal para aquecer porções individuais, preparar molhos especiais ou manter pequenas guarnições à temperatura certa. No contexto de cantinas escolares ou pequenos restaurantes de bairro, é a ferramenta perfeita para a *mise en place* de componentes de ementa, otimizando o tempo de preparação e a rotação de stock em ambientes com volume moderado.

Porquê Escolher Este Equipamento

A superfície esmaltada desta panela facilita uma limpeza rápida e completa, crucial para cumprir as normas de higiene e otimizar a rotatividade na cozinha, impactando diretamente os custos operacionais. Equipada com duas pegas ergonómicas, proporciona uma manipulação segura e estável, minimizando o risco de acidentes durante o transporte ou serviço, mesmo durante o *rush*. A sua conceção em aço carbono esmaltado garante compatibilidade com fogões a gás, cerâmicos e elétricos, oferecendo uma solução de confeção versátil e adaptável a diferentes configurações de cozinha em Portugal.

Perguntas Frequentes

Qual o material principal desta panela??

Esta panela é fabricada em aço carbono com um robusto revestimento esmaltado, conferindo-lhe durabilidade e uma superfície fácil de limpar.

Em que tipos de fogão posso utilizar esta panela??

É compatível com uma ampla gama de fontes de calor, incluindo fogões a gás, cerâmicos e elétricos, proporcionando grande versatilidade na sua cozinha profissional.

Posso lavar esta panela na máquina de lavar loiça??

Sim, o seu acabamento esmaltado permite que seja lavada de forma segura na máquina de lavar loiça, simplificando os procedimentos de higiene e limpeza.

Quais as dimensões e o peso desta panela??

A panela tem um diâmetro de 150 mm, dimensões totais de 150 × 197 × 30 mm (L x P x A) e um peso líquido de apenas 0,16 kg.

Para que tipo de preparações é mais adequada esta panela??

É perfeita para cozinhas profissionais que precisam de preparar pequenas porções, molhos, reduções ou guarnições, onde a agilidade e a facilidade de limpeza são essenciais.