

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Alta Inox 71L – ?450x(H)450mm – Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830635	Modelo:	830635
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830635

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	830635

EAN	8711369830635
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm

Descricao Resumida

Panela alta de 71L em aço inoxidável 18/8, com 450x(H)450mm, compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Ideal para grandes volumes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta panela alta de 71 litros, fabricada em aço inoxidável, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, garantindo uma confeção eficiente.

marmita profissional 71L — panela alta profissional — Panela Alta — Características Técnicas

Capacidade	71 L
Diâmetro	450 mm
Altura	450 mm
Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Peso Líquido	9,4 kg
Pegas	Resistentes ao calor
Tampa	Não incluída

Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e empresas de catering. É ideal para a confecção de grandes volumes de sopas, caldos, massas, vegetais cozidos, ou para branquear alimentos, otimizando o tempo de preparação em serviços de grande escala.

Panela Alta — Principais Vantagens

A robustez do aço inoxidável 18/8 garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, mesmo com uso intensivo. A sua base de indução sem costuras assegura uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes, maximizando a eficiência energética e a rapidez na confecção. As pegas resistentes ao calor oferecem segurança e conforto no manuseamento, essenciais em ambientes de cozinha movimentados.