

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 Alta Profissional 15,9L - ?280x(H)260mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE830567	Modelo:	830567
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830567

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	830567

EAN	8711369830567
Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 15,9L em aço inoxidável 18/8, com 280x(H)260mm. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Esta panela alta profissional de 15,9L, fabricada em aço inoxidável, é projetada para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência na confecção de grandes volumes. A sua base de indução sem costuras assegura uma distribuição uniforme do calor.

Panela Alta Profissional — Panela Alta — Características Técnicas

Capacidade	15,9 L
Diâmetro	280 mm
Altura	260 mm
Dimensões Totais (LxPxA)	298 x 408 x 266 mm
Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Material Fundo	Aço inoxidável 18/0 e Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução
Peso Líquido	2,55 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 15,9L é perfeita para a confecção de sopas, caldos, massas, molhos e outros pratos que exijam grandes volumes, sendo um utensílio indispensável para chefs e gestores de F&B que procuram eficiência e robustez.

Panela Alta — Principais Vantagens

- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável 18/8, oferece elevada resistência à corrosão e durabilidade para o uso diário intensivo.
- **Compatibilidade Universal:** Adequada para todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, graças à sua base de indução sem costuras.
- **Distribuição de Calor Eficiente:** A base com núcleo de alumínio e aço inoxidável 18/8 garante uma distribuição rápida e uniforme do calor, otimizando os tempos de confecção.
- **Pegas Ergonômicas:** Pegas resistentes ao calor que proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a panela está cheia.
- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Esta panela é compatível com placas de indução?

Sim, esta panela possui uma base de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas.

Qual o material de fabrico desta panela?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/8, com uma base composta por aço inoxidável 18/8 e alumínio, garantindo robustez e excelente condução térmica.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura para um manuseamento mais seguro durante a confecção.

Esta panela inclui tampa?

Não, esta panela alta é fornecida sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, caso seja necessária para as suas operações.

?

Qual a capacidade útil desta panela para grandes produções?

?

Com uma capacidade de 15,9 litros e dimensões de 280x(H)260mm, esta panela é ideal para a confecção de grandes quantidades de alimentos, como sopas, caldos ou massas, em cozinhas profissionais.