

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Profissional 2,1 L, Ø160 mm, Aço Inoxidável, Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830307	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela profissional de 2,1 L em aço inoxidável, com 160 mm de diâmetro. Fundo de indução sem costuras e pegas resistentes ao calor. Compatível com todas as fontes.

Descricao Completa

Esta panela profissional de 2,1 litros e 160 mm de diâmetro é construída em aço inoxidável, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e eficiência na confecção diária.

Características Técnicas

Capacidade	2,1 L
Diâmetro	160 mm
Altura	110 mm
Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Outros Materiais	Alumínio, Aço inoxidável 18/0
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Tipo de Fundo	Indução sem costuras
Pegas	Resistentes ao calor
Peso Líquido	0,706 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a confecção de molhos, sopas, guarnições ou pequenas porções em restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares, roulotes e cozinhas de hotelaria. A sua versatilidade torna-a adequada para qualquer estabelecimento que necessite de um utensílio de cozinha fiável e eficiente para o dia a dia.

Panela Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para longa vida útil e resistência à corrosão.

- Fundo de indução sem costuras que assegura um aquecimento rápido e uniforme em todas as fontes de calor.
- Pegas resistentes ao calor que garantem segurança e conforto durante o manuseamento, mesmo em ambientes de alta temperatura.
- Versatilidade para cozinhar uma vasta gama de pratos, desde molhos delicados a pequenas porções de acompanhamentos.
- Fácil de limpar e manter, essencial para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.

Esta panela é compatível com que tipos de fogão?

Esta panela possui um fundo de indução sem costuras, sendo compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução.

Qual o material principal da panela e a sua durabilidade?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/8, com um fundo que inclui alumínio e aço inoxidável 18/0. Esta combinação garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e excelente desempenho térmico para uso profissional intensivo.

Qual a capacidade e para que tipo de preparações é mais indicada?

Com uma capacidade de 2,1 litros e um diâmetro de 160 mm, esta panela é ideal para preparações de pequeno a médio volume, como molhos, reduções, sopas individuais, guarnições ou para aquecer pequenas porções em cozinhas profissionais.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção desta panela?

Para a limpeza, recomenda-se lavar a panela com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja não abrasiva. Pode ser lavada na máquina de lavar loiça. Evite o uso de produtos de limpeza agressivos ou esfregões metálicos para preservar o acabamento do aço inoxidável.

As pegas da panela são seguras para manusear durante a confeção?

Sim, as pegas desta panela são concebidas para serem resistentes ao calor, proporcionando um manuseamento mais seguro e confortável, mesmo quando a panela está quente. Contudo, é sempre aconselhável usar proteção adequada em ambientes de cozinha profissional. ?