

# 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 Profissional 9,8L Ø240mm Indução

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE830543 | Modelo: | 830543        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369830543 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |        |
|--------|--------|
| Marca  | HENDI  |
| Modelo | 830543 |

|                |               |
|----------------|---------------|
| EAN            | 8711369830543 |
| Capacidade (L) | 7–10 L        |
| Diâmetro       | 21–30 cm      |
| Material       | Inox          |

## Descricao Resumida

Panela alta profissional de 9,8L em aço inoxidável 18/8, com fundo de indução sem costuras. Compatível com todas as fontes de calor e pegas resistentes ao calor.

## Descricao Completa

Esta panela alta de 9,8 litros, fabricada em aço inoxidável 18/8, possui um fundo de indução sem costuras e é compatível com todas as fontes de calor, garantindo eficiência e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

### panela alta profissional — Panela Alta — Características Técnicas

|                              |                                |
|------------------------------|--------------------------------|
| Capacidade                   | 9,8 L                          |
| Diâmetro                     | 240 mm                         |
| Altura                       | 220 mm                         |
| Dimensões Totais (C x L x A) | 258 × 370 × 225 mm             |
| Peso Líquido                 | 1,932 kg                       |
| Material Principal           | Aço inoxidável 18/8            |
| Material do Fundo            | Aço inoxidável 18/0 e Alumínio |
| Tipo de Fundo                | Indução sem costuras           |
| Compatibilidade              | Todas as fontes de calor       |
| Pegas                        | Resistentes ao calor           |

## Aplicações Profissionais

Esta panela alta é ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering, onde a preparação de grandes volumes de sopas, caldos, massas ou estufados é uma constante. A sua capacidade e compatibilidade com indução tornam-na versátil para qualquer tipo de estabelecimento que exija equipamento robusto e eficiente.

### Panela Profissional — Principais Vantagens

- Fundo de indução sem costuras para aquecimento rápido e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/8, garantindo elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, oferecendo flexibilidade na cozinha.
- Pegas resistentes ao calor para manuseamento seguro durante a confeção.
- Fácil de limpar e manter, essencial para a higiene em ambientes profissionais.

#### Esta panela é compatível com que tipos de fontes de calor?

Esta panela é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, graças ao seu fundo de indução sem costuras.

#### Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade para o corpo e uma combinação de aço inoxidável 18/0 com alumínio no fundo. Esta composição garante excelente durabilidade e resistência à corrosão.

#### É possível lavar esta panela na máquina de lavar louça industrial?

Sim, a panela é projetada para ser robusta e resistente, sendo adequada para lavagem em máquinas de lavar louça industriais, facilitando a manutenção e a higiene em cozinhas profissionais.

#### Qual a capacidade útil para confeção de grandes volumes?

Com uma capacidade de 9,8 litros e um diâmetro de 240 mm, esta panela é ideal para a confeção de volumes médios a grandes de alimentos, como sopas, caldos, molhos ou massas, em cozinhas com alta demanda.

### **As pegas da panela permanecem frias durante a utilização?**

As pegas são projetadas para serem resistentes ao calor, o que significa que a sua temperatura aumenta mais lentamente do que a do corpo da panela, permitindo um manuseamento mais seguro, embora o uso de luvas de proteção seja sempre recomendado em cozinhas profissionais.