

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 Baixa Profissional 7,3L para Indução ?280mm

Informacoes do Produto

SKU: HE830178

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L) 7-10 L

Diâmetro 21-30 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Panela baixa profissional de 7,3L e 280mm, com fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor. Ideal para cozinhas de alta exigência.

Descricao Completa

Esta panela baixa profissional de 7,3 litros e 280 mm de diâmetro é construída com fundo de indução sem costuras, garantindo uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Características Técnicas

Volume	7,3 L
Diâmetro	280 mm
Altura	120 mm
Material do Corpo	Aço inoxidável 18/8
Material do Fundo	Aço inoxidável 18/0 com núcleo de alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (gás, elétrica, vitrocerâmica, indução)
Pegas	Resistentes ao calor
Peso Líquido	1,934 kg
Tampa Incluída	Não

Aplicações Profissionais

Esta panela baixa é um utensílio essencial para cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para a confeção de molhos, estufados, guisados, arroz e outras preparações

que requerem um cozinhado lento e uniforme. Encontra aplicação em restaurantes de cozinha tradicional, tascas, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis, e serviços de catering, onde a durabilidade e eficiência são cruciais.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O fundo de indução sem costuras otimiza a transferência de calor, reduzindo o tempo de confeção e o consumo de energia.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta panela resiste ao uso intensivo e à corrosão, garantindo uma longa vida útil.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrica, vitrocerâmica e indução, adapta-se a qualquer tipo de cozinha profissional.
- **Manuseamento Seguro:** As pegas robustas e resistentes ao calor permitem um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a panela está quente e cheia.
- **Higiene e Limpeza:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Esta panela é compatível com que tipos de fogões?

Esta panela baixa é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e, especialmente, de indução, graças ao seu fundo específico.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricada em aço inoxidável 18/8 no corpo e 18/0 no fundo, com um núcleo de alumínio para otimizar a distribuição de calor. Este material garante elevada resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais.

Qual a capacidade e as dimensões exatas da panela?

A panela tem uma capacidade de 7,3 litros, com um diâmetro de 280 mm e uma altura de 120 mm. Estas dimensões são ideais para diversas preparações em cozinhas profissionais.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são concebidas para serem resistentes ao calor, permitindo um manuseamento mais seguro e confortável durante a confeção, minimizando o risco de queimaduras.

?

Esta panela é fornecida com tampa?

?

Não, esta panela baixa é fornecida sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, se necessária, para complementar o seu uso.