

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 23L com Tampa – Ø350x(A)240mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE832844	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm

Material

Inox

Descricao Resumida

Panela profissional de 23L em aço inoxidável 18/0, com fundo de indução sem costura e pegas frias ao toque. Ideal para todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta panela profissional de 23 litros, com um diâmetro de 350 mm e altura de 240 mm, é fabricada em aço inoxidável 18/0 com fundo de indução sem costura, compatível com todas as fontes de calor.

Características Técnicas

Capacidade	23 L
Diâmetro	350 mm
Altura	240 mm
Material	Aço inoxidável 18/0
Fundo	Indução sem costura
Compatibilidade	Todas as fontes de calor
Tampa	Com orifícios de libertação de vapor
Pegas	Frias ao toque
Peso Líquido	4,689 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela de 23 litros é uma solução robusta para cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para a confeção de sopas, caldos, estufados, molhos e massas em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, churrasqueiras e serviços de catering. A sua versatilidade permite uma utilização eficaz em diversos ambientes, desde tascas a

cozinhas industriais.

Panela Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção em aço inoxidável 18/0 para resistir ao uso intensivo e prolongado em ambientes profissionais.
- **Eficiência Energética:** Fundo de indução sem costura que garante uma distribuição uniforme do calor e otimiza o consumo de energia.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, adaptando-se a qualquer cozinha.
- **Manuseamento Seguro:** Pegas que se mantêm frias ao toque, minimizando o risco de queimaduras durante a utilização.
- **Controlo de Vapor:** Tampa com orifícios para libertação controlada de vapor, evitando transbordamentos e mantendo a temperatura.

Qual o material de fabrico desta panela?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável 18/0, um material robusto e resistente à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

É compatível com placas de indução?

Sim, esta panela possui um fundo de indução sem costura, o que a torna totalmente compatível com placas de indução, além de outras fontes de calor como gás e elétrico.

As pegas aquecem durante a confeção?

Não, as pegas desta panela são projetadas para se manterem frias ao toque, garantindo maior segurança e conforto durante o manuseamento, mesmo com a panela quente.

Qual a capacidade útil da panela?

Esta panela tem uma capacidade generosa de 23 litros, ideal para preparar grandes volumes de alimentos, como sopas, caldos ou massas, em cozinhas profissionais.

A tampa possui alguma funcionalidade especial?

Sim, a tampa incluída com esta panela dispõe de orifícios específicos para a libertação de vapor, o que ajuda a controlar a pressão interna e a evitar transbordamentos durante a

confeção.