

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 Inox Indução 36,5L - Ø360x360mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE830581	Modelo:	830581
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830581

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	830581

EAN	8711369830581
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta de 36,5 litros em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com indução e todas as fontes de calor. Pegas resistentes ao calor.

Descricao Completa

Esta panela alta de 36,5 litros, fabricada em aço inoxidável, é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais, compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, e projetada para uso intensivo.

Panela Alta Profissional — Panela Alta — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	36,5 L
Diâmetro	360 mm
Altura	360 mm
Material Corpo	Aço inoxidável 18/8
Material Fundo	Aço inoxidável 18/0 com núcleo de alumínio
Tipo de Fundo	Indução sem costuras
Compatibilidade	Todas as fontes de calor
Pegas	Resistentes ao calor
Tampa	Não incluída

Peso Líquido

5,29 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela alta de 36,5 litros é ideal para cozinhas de grande volume, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade permite a confeção de sopas, caldos, guisados, massas e outros pratos que requerem grandes quantidades de líquido ou espaço para cozedura. É uma ferramenta essencial para chefs e gestores de F&B que procuram eficiência e durabilidade.

Panela Alta — Principais Vantagens

- ****Versatilidade Térmica:**** O fundo de indução sem costuras, com núcleo de alumínio, garante uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor, otimizando o processo de confeção.
- ****Durabilidade Profissional:**** Construída em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, oferece resistência superior à corrosão e ao desgaste, assegurando uma longa vida útil em ambientes de cozinha intensivos.
- ****Manuseamento Seguro:**** As pegas robustas e resistentes ao calor permitem um transporte seguro e confortável, mesmo quando a panela está cheia e quente.
- ****Eficiência Energética:**** O fundo otimizado para indução permite um aquecimento rápido e eficiente, contribuindo para a poupança de energia na sua cozinha profissional.
- ****Fácil Higienização:**** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos na restauração.

Esta panela é adequada para que tipo de fogões?

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

Como devo limpar e manter esta panela?

Para a limpeza diária, utilize água morna, detergente neutro e uma esponja macia. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície do aço inoxidável. Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional.

Qual a vantagem do fundo de indução sem costuras?

O fundo de indução sem costuras, com núcleo de alumínio, garante uma distribuição de calor mais rápida e uniforme por toda a base da panela, prevenindo pontos quentes e otimizando a

eficiência energética, essencial para resultados consistentes em cozinhas profissionais.

É possível adquirir uma tampa para esta panela?

Esta panela é fornecida sem tampa. No entanto, pode adquirir uma tampa de aço inoxidável compatível com um diâmetro de 360 mm separadamente na nossa loja, se a sua operação assim o exigir.

Para que tipo de preparações é mais indicada esta capacidade de 36,5 litros?

Com 36,5 litros, esta panela é ideal para cozinhar grandes volumes de alimentos, como sopas, caldos, molhos, massas, arroz, ou para branquear vegetais em cozinhas de alta produção, como cantinas, restaurantes com serviço de buffet ou catering.