

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

Panela Alta Profissional 45L, Ø400mm, para Indução e Todas as Fontes

Informacoes do Produto

SKU:	HE837122	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm

Descricao Resumida

Panela alta de 45L em aço inoxidável 18/0, com fundo de indução sem costuras. Compatível com todas as fontes de calor e pegas que não aquecem. Ideal para grandes volumes.

Descricao Completa

Esta panela alta de 45 litros, com 400mm de diâmetro, é fabricada em aço inoxidável 18/0 com fundo de indução sem costuras, garantindo durabilidade e eficiência térmica em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Capacidade	45 L
Diâmetro	400 mm
Altura	360 mm
Material	Aço inoxidável 18/0
Fundo	Indução sem costuras
Compatibilidade	Todas as fontes de calor
Pegas	Não aquecem
Peso Líquido	6,45 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta panela alta de grande capacidade é ideal para cozinhas de produção intensiva, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis com serviço de catering e empresas de eventos. Permite a confeção de grandes volumes de caldos, sopas, estufados e massas, otimizando o tempo de preparação.

Panela Alta 45L — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/0 para elevada durabilidade e resistência à corrosão.

- Fundo de indução sem costuras que assegura uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de energia.
- Pegas que não aquecem, proporcionando segurança e conforto durante o manuseamento.
- Capacidade de 45 litros, ideal para a confeção de grandes quantidades de alimentos em ambientes profissionais.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo as exigências de higiene das cozinhas 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 18/0, um material conhecido pela sua robustez, resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

As pegas da panela aquecem durante a utilização?

Não, as pegas desta panela são concebidas para não aquecerem, garantindo maior segurança e conforto ao manusear o equipamento durante a confeção.

Qual a capacidade real desta panela para uso profissional?

Com uma capacidade de 45 litros, esta panela é perfeitamente adequada para a confeção de grandes volumes de alimentos, sendo ideal para cozinhas profissionais com alta demanda de produção.

É necessário algum tipo de montagem para esta panela?

Não, esta panela é fornecida montada e pronta a utilizar, não exigindo qualquer tipo de montagem adicional antes da sua instalação e uso na cozinha.