

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 Profissional 15,1L Aço Inoxidável ?320mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830345	Modelo:	830345
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830345

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	830345

EAN	8711369830345
Capacidade (L)	11–15 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela profissional de 15,1L em aço inoxidável 18/8, com 320mm e fundo de indução sem costuras. Compatível com todas as fontes de calor e pegas resistentes ao calor.

Descricao Completa

Esta panela profissional de 15,1 litros, fabricada em aço inoxidável, é ideal para a confecção de grandes volumes em cozinhas profissionais. O seu fundo de indução sem costuras garante uma distribuição uniforme do calor e máxima eficiência.

panela média — Panela — Características Técnicas

Capacidade	15,1 L
Diâmetro	320 mm
Altura	190 mm
Peso Líquido	2,853 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Material do Fundo	Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Características Adicionais	Pegas resistentes ao calor, Fundo de indução sem costuras

Aplicações Profissionais

Esta panela é um utensílio essencial para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, e serviços de catering. A sua capacidade de 15,1L é adequada para preparar sopas, caldos, guisados, massas e outros pratos em grandes quantidades, otimizando o tempo de confeção em ambientes de alta procura.

Panela Profissional — Principais Vantagens

- ****Versatilidade de Aquecimento:**** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução, oferecendo flexibilidade na cozinha.
- ****Eficiência Energética:**** O fundo de indução sem costuras garante uma distribuição rápida e uniforme do calor, reduzindo o tempo de confeção e o consumo de energia.
- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- ****Segurança e Conforto:**** As pegas resistentes ao calor permitem um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a panela está quente e cheia.
- ****Higiene Fácil:**** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Esta panela pode ser utilizada em qualquer tipo de fogão?

Sim, esta panela é projetada com um fundo de indução sem costuras que a torna compatível com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmico e, claro, indução.

Qual a durabilidade esperada desta panela em ambiente profissional?

Fabricada em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, esta panela oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste. Com os cuidados e manutenção adequados, a sua durabilidade em cozinhas profissionais é prolongada, suportando o uso intensivo diário.

Como devo limpar e manter esta panela?

Para a limpeza diária, utilize água quente, detergente neutro e uma esponja macia. Evite esfregões abrasivos que possam riscar a superfície. Para manchas persistentes, pode usar produtos específicos para aço inoxidável. Certifique-se de secar bem após a lavagem para evitar marcas de água.

?

É possível adquirir uma tampa para esta panela?

Esta panela é fornecida sem tampa. No entanto, pode adquirir uma tampa separadamente, desde que tenha um diâmetro de 320 mm para um ajuste perfeito. Consulte o nosso catálogo para opções de tampas compatíveis.

Qual a vantagem do fundo de indução sem costuras?

O fundo de indução sem costuras garante uma distribuição de calor superior e mais uniforme por toda a base da panela. Isto evita pontos quentes, otimiza a eficiência energética e assegura uma confeção mais homogênea dos alimentos, crucial em cozinhas de alto volume.