

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 Alta 21L com Tampa para Indução ?300mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE832899	Modelo:	832899
Marca:	HENDI	EAN:	8711369832899

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	832899

EAN	8711369832899
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta de 21L em aço inoxidável 18/0, com fundo de indução sem costuras e pegas frias. Inclui tampa com orifícios para vapor. Compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta panela alta de 21 litros, fabricada em aço inoxidável 18/0, é uma solução robusta para cozinhas profissionais. O fundo de indução sem costuras garante uma distribuição de calor uniforme em todas as fontes de calor.

Panela alta profissional — Panela Alta — Características Técnicas

Capacidade	21 L
Diâmetro	300 mm
Altura	300 mm
Material	Aço inoxidável 18/0, Alumínio (fundo)
Tipo de Fundo	Indução sem costuras
Compatibilidade	Todas as fontes de calor
Características da Tampa	Com orifícios de libertação de vapor
Pegas	Mantêm-se frias
Peso Líquido	3.62 kg

Panela Alta — Aplicações Profissionais

Esta panela de 21 litros é indispensável em cozinhas com elevado volume de produção. É ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis, empresas de catering e churrasqueiras que necessitam de preparar grandes quantidades de caldos, sopas, guisados ou massas.

Panela Alta — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/0 confere a esta panela uma elevada resistência e durabilidade para uso intensivo. O fundo de indução sem costuras otimiza a eficiência energética e a distribuição de calor. As pegas que se mantêm frias e a tampa com orifícios de vapor aumentam a segurança e o controlo durante a confeção.

Esta panela é compatível com que tipos de fontes de calor?

Esta panela alta 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 principal de fabrico da panela?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/0, um material robusto e resistente à corrosão, com um fundo que integra alumínio para otimizar a condução térmica.

As pegas da panela aquecem durante a utilização?

Não, as pegas desta panela são projetadas para se manterem frias ao toque, mesmo durante longos períodos de confeção, garantindo maior segurança e conforto no manuseamento.

Para que servem os orifícios na tampa?

Os orifícios na tampa permitem a libertação controlada do vapor, prevenindo o transbordo e a acumulação excessiva de pressão, o que é essencial para uma confeção segura e eficiente.

Qual a capacidade útil desta panela alta?

Esta panela tem uma capacidade generosa de 21 litros, sendo ideal para preparar grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, como sopas, caldos ou massas.

?