

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



Panela Alta Inox 32L para Cozinha Profissional Ø360mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE837115	Modelo:	837115
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837115

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	837115
EAN	8711369837115

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

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 32L em aço inoxidável 18/0, com fundo de indução sem costuras. Ideal para grandes volumes, compatível com todas as fontes de calor e pegas frias.

Descricao Completa

Esta panela alta de 32 litros, fabricada em aço inoxidável, é uma solução robusta para cozinhas profissionais, ideal para a confecção de grandes volumes e compatível com todas as fontes de calor.

Panela Alta Profissional — Panela Alta — Características Técnicas

Capacidade	32 L
Diâmetro	360 mm
Altura	320 mm
Material Principal	Aço inoxidável 18/0
Material Fundo	Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Pegas	Não aquecem
Peso Líquido	4,78 kg
Peso Bruto	5,62 kg
Código HS	73239300

Panela Alta — Aplicações Profissionais

Esta panela de 32L é um equipamento essencial para a confeção em grande escala, adaptando-se a diversas necessidades em cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa na preparação de caldos, sopas e cozidos, cantinas escolares e empresariais para cozer grandes volumes de massa ou legumes, e hotéis e serviços de catering para a base de molhos e guisados. Também é adequada para churrasqueiras e marisqueiras na cozedura de marisco ou preparação de acompanhamentos.

Panela Alta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/0 para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Fundo de indução sem costuras que garante um aquecimento uniforme e eficiente, otimizando o consumo de energia.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e indução.
- Pegas ergonomicamente desenhadas para não aquecerem, proporcionando segurança e conforto durante o manuseamento.
- Grande capacidade de 32 litros, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos, otimizando a produtividade da cozinha.

Qual a capacidade real desta panela?

Esta panela alta tem uma capacidade generosa de 32 litros, sendo ideal para a confeção de grandes volumes em cozinhas profissionais.

É compatível com placas de indução?

Sim, esta panela possui um fundo de indução sem costuras, garantindo total compatibilidade e eficiência com placas de indução, além de outras fontes de calor.

As pegas aquecem durante a utilização?

Não, as pegas desta panela foram especificamente concebidas para não aquecerem, proporcionando um manuseamento seguro e confortável mesmo durante longos períodos de confeção.

2

De que materiais é feita a panela?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/0 de alta qualidade, com um fundo em alumínio para otimizar a distribuição de calor.

É adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, esta panela foi concebida para resistir ao uso intensivo diário em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e desempenho consistente.