

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



Hotelequip.pt

Panela Alta Inox 3L, ?160mm para Indução e Todas as Fontes

Informacoes do Produto

SKU:	HE830529	Modelo:	830529
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830529

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	830529
EAN	8711369830529
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta de 3L em aço inoxidável, com Ø160mm, ideal para cozinhas profissionais. Fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor. Pegas resistentes ao calor.

Descricao Completa

Esta panela alta de 3 litros, fabricada em aço inoxidável, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e versatilidade. Compatível com indução e outras fontes de calor.

panela alta inox — Panela Alta — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	3 L
Diâmetro	160 mm
Altura	150 mm
Material Corpo	Aço inoxidável 18/8
Material Fundo	Aço inoxidável 18/0 com alumínio
Compatibilidade Fontes Calor	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Pegas	Resistentes ao calor
Tampa Incluída	Não
Peso Líquido	0,795 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela é um utensílio essencial para a confecção diária em diversos estabelecimentos, desde cantinas escolares e empresariais a restaurantes de bairro e tascas. É igualmente adequada para pastelarias com confecção, food trucks e cozinhas de hotelaria que necessitam de cozedura eficiente de sopas, molhos, caldos ou pequenas porções.

Panela Inox — Principais Vantagens

- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Pegas ergonômicas e resistentes ao calor para manuseamento seguro.
- Fundo de indução sem costuras para distribuição uniforme do calor e eficiência energética.

É compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, esta panela é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução, graças ao seu fundo de indução sem costuras.

Qual o material de fabrico desta panela?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/8 no corpo, com um fundo de indução composto por aço inoxidável 18/0 e uma camada de alumínio para otimizar a condução de calor.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas desta panela são projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura para um manuseamento mais seguro durante a confeção.

Esta panela inclui tampa?

Não, esta panela alta é fornecida sem tampa. As tampas compatíveis podem ser adquiridas separadamente, dependendo das necessidades específicas da sua cozinha.

Qual a capacidade útil da panela?

Esta panela tem uma capacidade de 3 litros, sendo adequada para a preparação de sopas, molhos, caldos ou outras preparações que exijam um recipiente mais profundo.