

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 para Indução 24L ?320mm - Sem Tampa

Informacoes do Produto

SKU:	HE830574	Modelo:	830574
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830574

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	830574

EAN	8711369830574
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta de 24L em aço inoxidável 18/8, com 320mm de diâmetro. Fundo de indução sem costuras para todas as fontes de calor. Pegas resistentes ao calor. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta panela alta de 24 litros e 320mm de diâmetro, em aço inoxidável 18/8, é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. O fundo de indução sem costuras garante distribuição uniforme do calor.

panela alta profissional — Panela Alta — Características Técnicas

Capacidade	24 L
Diâmetro	320 mm
Altura	300 mm
Material	Aço inoxidável 18/8
Fundo	Indução sem costuras
Compatibilidade	Todas as fontes de calor
Pegas	Resistentes ao calor
Peso Líquido	3,958 kg
Peso Bruto	4,592 kg
Fornecida	Sem tampa

Panela Alta — Aplicações Profissionais

Essencial para a confecção de grandes volumes de sopas, caldos, guisados e massas em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis e serviços de catering. A sua robustez e capacidade tornam-na adequada para churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com confecção que necessitem de cozedura prolongada.

Panela Profissional — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/8 para durabilidade e higiene.
- Fundo de indução sem costuras para aquecimento rápido e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica.
- Pegas ergonômicas resistentes ao calor para manuseamento seguro e confortável.
- Ideal para cozedura de grandes quantidades, otimizando a eficiência na cozinha profissional.

Esta panela é compatível com placas de indução?

Sim, esta panela possui um fundo de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas.

A panela inclui tampa?

Não, esta panela é fornecida sem tampa. As tampas compatíveis devem ser adquiridas separadamente.

Qual o material das pegas? São seguras para altas temperaturas?

As pegas são fabricadas em material resistente ao calor, garantindo um manuseamento seguro mesmo quando a panela está quente.

Posso usar esta panela para cozinhar grandes volumes de alimentos?

Sim, com uma capacidade de 24 litros e 320mm de diâmetro, esta panela é projetada para a confecção de grandes volumes, ideal para cozinhas profissionais com alta produção.

Como devo limpar e manter esta panela de aço inoxidável?

Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água quente. Para manchas persistentes, pode usar produtos específicos para aço inoxidável. Evite abrasivos que possam riscar a superfície.