

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 50L, Ø400x400mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE830628	Modelo:	830628
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830628

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	830628

EAN	8711369830628
Capacidade (L)	26–50 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta de 50 litros em aço inoxidável 18/8, com 400mm de diâmetro e altura. Fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta panela alta de 50 litros, com 400mm de diâmetro e altura, é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de grandes volumes de confecção. Fabricada em aço inoxidável, garante durabilidade e eficiência.

panela alta profissional — Panela Alta — Características Técnicas

Capacidade	50 L
Diâmetro	400 mm
Altura	400 mm
Peso Líquido	6.398 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Fundo	Indução sem costuras (Aço inoxidável 18/0 e Alumínio)
Compatibilidade	Todas as fontes de calor
Pegas	Resistentes ao calor

Tampa	Não incluída
-------	--------------

Aplicações Profissionais

Esta panela alta de 50 litros é uma solução robusta para a confeção em larga escala, adequada para uma vasta gama de estabelecimentos. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, onde são preparados grandes volumes de sopas, caldos ou guisados. Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e marisqueiras beneficiam da sua capacidade para cozinhar bases, molhos ou mariscos. Também é uma escolha eficiente para hotéis e serviços de catering que necessitam de preparar alimentos para um elevado número de pessoas.

Panela Alta — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrica e vitrocerâmica, oferecendo flexibilidade na cozinha.
- **Durabilidade Profissional:** Construída em aço inoxidável 18/8, garante resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes de cozinha intensivos.
- **Eficiência Energética:** O fundo de indução sem costuras assegura uma distribuição uniforme do calor, otimizando o tempo de confeção e o consumo de energia.
- **Segurança e Conforto:** As pegas resistentes ao calor permitem um manuseamento seguro, mesmo quando a panela está cheia e quente.
- **Capacidade Elevada:** Os 50 litros de capacidade são perfeitos para a preparação de grandes quantidades de alimentos, essenciais em serviços de restauração de alto volume.

Esta panela é compatível com que tipos de fogões?

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

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/8, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais. O fundo de indução contém aço inoxidável 18/0 e alumínio.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material higiénico e de fácil limpeza. Recomenda-se a lavagem manual com detergente neutro e água quente para preservar o brilho e a integridade da panela.

Esta panela alta inclui tampa?

Não, esta panela alta é fornecida sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, caso seja necessária para as suas operações de confecção.

Para que tipo de pratos é mais indicada esta panela de 50L?

Devido à sua grande capacidade e formato alto, é ideal para preparar sopas, caldos, guisados, massas, vegetais cozidos e molhos em grandes quantidades, sendo perfeita para cozinhas de alto volume.