

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Panela Profissional 9L com Tampa para Indução Ø250mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE832820 | Modelo: | 832820        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369832820 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HENDI         |
| Modelo         | 832820        |
| EAN            | 8711369832820 |
| Capacidade (L) | 7-10 L        |
| Diâmetro       | 21-30 cm      |
| Material       | Inox          |

### Descricao Resumida

Panela profissional de 9 litros em aço inoxidável 18/0, com fundo de indução sem costura e tampa. Compatível com todas as fontes de calor. Pegas frias.

### Descricao Completa

Esta panela profissional de 9 litros, fabricada em aço inoxidável 18/0, é ideal para cozinhas de alta exigência, garantindo durabilidade e eficiência em todas as fontes de calor, incluindo indução.

#### Panela Profissional Indução — Panela — Características Técnicas

|                    |                                                  |
|--------------------|--------------------------------------------------|
| Capacidade         | 9 L                                              |
| Diâmetro           | 250 mm                                           |
| Altura             | 180 mm                                           |
| Material Principal | Aço inoxidável 18/0                              |
| Fundo              | Indução sem costura, com alumínio                |
| Compatibilidade    | Todas as fontes de calor                         |
| Tampa              | Incluída, com orifícios para libertação de vapor |
| Pegas              | Mantêm-se frias ao toque                         |
| Peso Líquido       | 2.155 kg                                         |

#### Aplicações Profissionais

Esta panela de 9 litros é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a confeção de sopas, caldos, guisados, massas e outros pratos que requerem um volume considerável, sendo igualmente útil em pastelarias com confeção ou em serviços de catering e eventos.

#### Panela — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/0 para durabilidade e higiene.
- Fundo de indução sem costura que assegura uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor.
- Tampa incluída com orifícios de vapor, otimizando a cozedura e a segurança.
- Pegas que se mantêm frias, proporcionando manuseamento seguro e confortável.
- Capacidade de 9 litros, adequada para preparação de médias quantidades.