

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



Panela Alta Inox 5,9L para Indução Ø200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE830536	Modelo:	830536
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830536

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	830536

EAN	8711369830536
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/8 com 5,9L de capacidade e Ø200mm. Fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta panela alta em aço inoxidável 18/8, com capacidade de 5,9 litros e diâmetro de 200 mm, é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu fundo de indução sem costuras garante uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor.

Panela Alta Indução — Panela Alta — Características Técnicas

Capacidade	5,9 L
Diâmetro	200 mm
Altura	190 mm
Material Corpo	Aço inoxidável 18/8
Material Fundo	Aço inoxidável 18/0 e Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Fundo	Indução sem costuras
Pegas	Resistentes ao calor
Peso Líquido	1,167 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta essencial para a confecção em grande volume, adequada para uma vasta gama de estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que necessitam de cozer massas, sopas, caldos ou legumes em grandes quantidades. A sua robustez e compatibilidade com indução tornam-na versátil para qualquer cozinha profissional moderna.

Panela Alta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/8 para durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha exigentes.
- Fundo de indução sem costuras que assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando a eficiência energética.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e indução, oferecendo máxima flexibilidade.
- Pegas resistentes ao calor que garantem um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de confecção.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene e eficiência operacional da cozinha.

Esta panela é adequada para que tipo de fogões?

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

Qual a capacidade real desta panela?

A panela tem uma capacidade de 5,9 litros, sendo ideal para a confecção de sopas, caldos, massas ou legumes em quantidades médias para serviços de restauração.

O material da panela é resistente para uso profissional?

Sim, a panela é fabricada em aço inoxidável 18/8, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas desta panela são projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura e garantindo um manuseamento mais seguro durante a confecção?

É necessário usar uma tampa específica?

Esta panela é fornecida sem tampa. Pode ser utilizada sem tampa ou com uma tampa universal de diâmetro 200 mm, caso seja necessário para a sua confeção.