

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 Baixa Profissional 4,7L ?240mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830161	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela baixa profissional de 4,7L e 240mm, construída em aço inoxidável com fundo de indução sem costuras. Compatível com todas as fontes de calor e pegas resistentes ao calor.

Descricao Completa

Esta panela baixa profissional de 4,7 litros e 240 mm de diâmetro é ideal para cozinhas de alta exigência, compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, e equipada com pegas resistentes ao calor para manuseamento seguro.

panela baixa profissional — Características Técnicas

Capacidade	4,7 L
Diâmetro	240 mm
Altura	105 mm
Dimensões Externas (C x L x A)	258 x 370 x 110 mm
Peso Líquido	1,287 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Material do Fundo	Aço inoxidável 18/0 e Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução
Características	Fundo de indução sem costuras, pegas resistentes ao calor
Fornecimento	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta panela baixa é uma ferramenta essencial para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas que preparam guisados e molhos, a cantinas escolares e

empresariais para confecção de acompanhamentos. É igualmente adequada para snack-bares, roulotes e food trucks que necessitam de um utensílio versátil para saltear vegetais, reduzir caldos ou preparar pequenas porções de arroz e massas. A sua compatibilidade com indução torna-a ideal para cozinhas modernas e eficientes.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Confeção:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, otimizando o uso em qualquer cozinha profissional.
- **Durabilidade Superior:** Construção robusta em aço inoxidável 18/8 e fundo reforçado para uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Manuseamento Seguro:** Pegas ergonômicas e resistentes ao calor garantem segurança e conforto durante a utilização, mesmo com temperaturas elevadas.
- **Eficiência Energética:** Fundo de indução sem costuras assegura uma distribuição uniforme e rápida do calor, resultando em poupança de energia e confecção otimizada.

Esta panela é compatível com que tipos de fogões?

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

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/8 e do fundo de indução?

O aço inoxidável 18/8 oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade. O fundo de indução, com aço 18/0 e alumínio, garante aquecimento rápido e uniforme, otimizando a eficiência energética e a qualidade da confecção.

Como devo limpar e manter esta panela para prolongar a sua vida útil?

Para a limpeza diária, utilize água morna, detergente neutro e uma esponja não abrasiva. Evite produtos de limpeza agressivos ou esfregões metálicos. Pode ser lavada na máquina de lavar loiça, mas a lavagem manual é recomendada para maior durabilidade.

Posso utilizar esta panela para cozinhar a baixas temperaturas ou para molhos?

Sim, a sua altura reduzida e o fundo que distribui o calor uniformemente tornam-na ideal para cozinhar a baixas temperaturas, reduzir molhos, saltear vegetais ou preparar guarnições, onde é necessário um controlo preciso da temperatura e evaporação.

Esta panela é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua construção robusta em aço inoxidável, as pegas soldadas e resistentes ao calor, e a compatibilidade com indução, tornam-na uma ferramenta fiável e duradoura para o uso diário e intensivo em qualquer cozinha profissional.