

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 23,2L Ø360mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830390	Modelo:	830390
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830390

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	830390

EAN	8711369830390
Capacidade (L)	16–25 L
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela profissional de 23,2L em aço inoxidável, com 360mm de diâmetro. Fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor e pegas resistentes ao calor.

Descricao Completa

Esta panela profissional de 23,2 litros e 360 mm de diâmetro é ideal para cozinhas de alta produção, com fundo de indução sem costuras e compatibilidade com todas as fontes de calor.

Panela Profissional Indução — Panela — Características Técnicas

Capacidade	23,2 L
Diâmetro	360 mm
Altura	230 mm
Dimensões externas (C x L x A)	380 x 494 x 238 mm
Peso Líquido	4,23 kg
Material	Aço inoxidável 18/8, Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Fundo	Indução sem costuras
Compatibilidade	Todas as fontes de calor
Pegas	Resistentes ao calor
Tampa	Não incluída

Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas empresariais, hotéis, e serviços de catering. Ideal para preparar grandes volumes de sopas, caldos, estufados, massas ou molhos, adaptando-se a churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com confecção.

Panela Profissional — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/8 garante durabilidade e higiene. O fundo de indução sem costuras otimiza a distribuição de calor, resultando numa confecção eficiente. As pegas resistentes ao calor proporcionam segurança no manuseamento, e a compatibilidade com todas as fontes de calor oferece flexibilidade na cozinha.

Esta panela pode ser utilizada em fogões a gás e elétricos?

Sim, esta panela é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução.

Qual a vantagem do fundo de indução sem costuras?

O fundo de indução sem costuras garante uma distribuição de calor uniforme e eficiente, otimizando o tempo de confecção e poupando energia.

As pegas aquecem durante a utilização?

Não, as pegas desta panela são projetadas para serem resistentes ao calor, garantindo um manuseamento seguro mesmo durante a confecção.

É fornecida com tampa?

Não, esta panela é fornecida sem tampa. Poderá adquirir uma tampa compatível separadamente, se necessário.

Qual o material de fabrico da panela?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/8 e 18/0, com um fundo que integra alumínio para otimizar a condução térmica.

?