

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



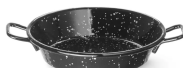
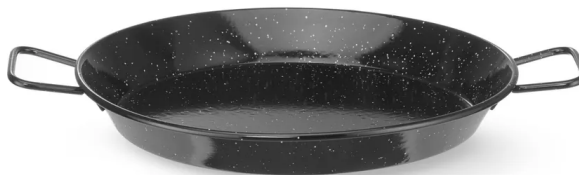
Hotelequip.pt

Panela esmaltada profissional aço carbono ?340x50mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE622780	Modelo:	622780
Marca:	HENDI	EAN:	8711369622780

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	622780
EAN	8711369622780

Diâmetro	31–40 cm
Material	Aço

Descricao Resumida

Panela esmaltada em aço carbono profissional (340x50mm) para fogões a gás, elétricos e cerâmicos. Limpeza fácil e manuseamento seguro.

Descricao Completa

Concebida para as exigências diárias de qualquer cozinha profissional, esta panela em aço carbono com acabamento esmaltado (340x50mm) oferece durabilidade superior e distribuição homogênea de calor. A sua versatilidade permite uma utilização eficaz em fogões a gás, elétricos e cerâmicos, otimizando o fluxo de trabalho na preparação de ementas diversas.

panela esmaltada profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Diâmetro	340 mm
Dimensões totais (LxPxA)	342 × 445 × 48 mm
Peso Líquido	1,001 kg
Material	Aço carbono com revestimento esmaltado
Compatibilidade	Fogões a gás, cerâmicos e elétricos
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Para o chefe de cozinha num snack-bar movimentado ou o proprietário de uma tasca tradicional, esta panela é ideal para o refogado diário, o aquecimento de sopas ou a preparação de molhos. Em cantinas escolares ou pequenos restaurantes de bairro, a sua resistência e facilidade de limpeza apoiam a confeção eficiente de diversas refeições sem comprometer a qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço carbono, aliada ao acabamento esmaltado, garante uma superfície higiénica e uma limpeza simplificada, crucial para manter os padrões de higiene alimentar e a integridade dos sabores. As duas pegas ergonómicas asseguram um manuseamento estável e seguro, minimizando riscos na cozinha durante o serviço intenso. A compatibilidade com múltiplos tipos de fogão oferece flexibilidade operacional, adaptando-se a diversas configurações de cozinha e métodos de confeção, desde a cozedura lenta ao aquecimento rápido de preparações.

Perguntas Frequentes

Como garantir a durabilidade da panela esmaltada??

Para maximizar a vida útil, lave a panela com detergente suave e água. Pode ser utilizada na máquina de lavar loiça, mas para preservar o esmalte, evite utensílios metálicos abrasivos e choques térmicos extremos que possam danificar a superfície.

É adequada para todos os tipos de cozinha profissional??

Sim, a sua construção em aço carbono esmaltado e compatibilidade com fogões a gás, elétricos e cerâmicos torna-a um utensílio versátil. É ideal para cozinhas de pequena e média dimensão, como snack-bares, tascas e restaurantes de bairro, adaptando-se a várias necessidades de confeção.

Qual a vantagem do aço carbono esmaltado face a outros materiais??

O aço carbono esmaltado combina a excelente retenção e distribuição de calor do aço carbono com a facilidade de limpeza e a resistência à corrosão e manchas do esmalte. Este material robusto é ideal para uso intensivo, garantindo durabilidade e higiene alimentar.

Posso usar esta panela para cozedura lenta ou apenas para aquecimento rápido??

Graças à sua boa capacidade de retenção de calor, esta panela é eficiente tanto para aquecimento rápido como para cozedura lenta a temperaturas moderadas. É versátil para refogados, molhos e preparações que requerem um calor mais controlado.

As pegas aquecem durante a utilização??

Sim, as pegas são parte integrante da panela de aço carbono e, como tal, aquecerão significativamente durante a utilização. É fundamental usar sempre luvas térmicas ou panos de cozinha apropriados para um manuseamento seguro e evitar queimaduras.