

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Alumínio Fundido 4 L com Tampa Vidro 28 cm

Informacoes do Produto

SKU:	LA27327	Modelo:	LA27327
Marca:	LACOR	EAN:	8414271273278

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA27327
EAN	8414271273278
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Panela baixa de 4 L em alumínio fundido de alta qualidade, com revestimento antiaderente de partículas de pedra. Distribuição de calor uniforme e livre de PFOA.

Descricao Completa

Esta panela baixa de 4 litros, fabricada em alumínio fundido de alta qualidade, é ideal para a confecção eficiente de diversos pratos em cozinhas profissionais. O seu revestimento antiaderente garante durabilidade e facilidade de limpeza.

Características Técnicas

Diâmetro	28 cm
Altura	8,5 cm
Capacidade	4 L
Material Corpo	Alumínio fundido de grande espessura
Revestimento	Antiaderente com partículas de pedra
Livre de PFOA	Sim

Aplicações Profissionais

Esta panela é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro e tascas a cafés com cozinha e snack-bares. É ideal para cozinhar estufados, arroz, guisados, molhos e outros pratos que requerem cocção lenta e uniforme. Também útil em cantinas e pequenos serviços de catering.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- Distribuição uniforme do calor: A base em alumínio fundido assegura que os alimentos cozinham de forma homogênea, evitando pontos quentes e queimaduras.
- Revestimento antiaderente durável: Com partículas de pedra, oferece máxima resistência ao desgaste e permite cozinhar com pouca gordura, facilitando a limpeza.
- Saúde e segurança alimentar: Livre de PFOA e outros materiais tóxicos, garantindo uma confecção segura.

- Controlo visual: A tampa de vidro permite monitorizar o processo de confeção sem necessidade de levantar a tampa, preservando o calor e os aromas.

Qual a vantagem do alumínio fundido nesta panela?

O alumínio fundido oferece excelente durabilidade e uma distribuição de calor superior, garantindo que os alimentos cozinham de forma uniforme e eficiente, sem pontos quentes.

Este revestimento antiaderente é seguro para uso profissional?

Sim, o revestimento antiaderente com partículas de pedra é livre de PFOA e outros materiais tóxicos, sendo seguro para a confeção de alimentos em ambientes profissionais.

Como devo limpar e manter esta panela?

Para prolongar a vida útil do revestimento antiaderente, recomenda-se lavar a panela à mão com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite utensílios metálicos afiados.

Posso usar esta panela em qualquer tipo de fogão?

A base de alumínio fundido é compatível com a maioria das fontes de calor, incluindo gás, elétrico e vitrocerâmica. Para fogões de indução, verifique a compatibilidade específica do seu equipamento.

Qual a diferença entre uma panela baixa e uma panela alta?

Uma panela baixa, como esta, é ideal para pratos que requerem maior superfície de contacto com o calor e menor profundidade, como estufados, arroz ou guisados. Panelas altas são mais adequadas para sopas, caldos ou cozedura de massas.