

# 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 Profissional Indução Antiaderente Ø16cm Alumínio Fundido

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | LA27516 | Modelo: | LA27516       |
| Marca: | LACOR   | EAN:    | 8414271275166 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |               |
|--------|---------------|
| Marca  | LACOR         |
| Modelo | LA27516       |
| EAN    | 8414271275166 |

|          |              |
|----------|--------------|
| Diâmetro | Até 20 cm    |
| Material | Antiaderente |

### Descricao Resumida

Panela de indução profissional Ø16cm, com revestimento antiaderente de titânio para máxima durabilidade e limpeza fácil.

### Descricao Completa

Concebida para a exigência das cozinhas profissionais, esta panela de indução de 16 cm com corpo em alumínio fundido e revestimento de titânio assegura um desempenho culinário superior. Garante uma distribuição térmica excecional e uma confeção sem aderência, ideal para reduções, molhos ou pequenas guarnições.

#### panela profissional indução — Características Técnicas

|                          |                                                            |
|--------------------------|------------------------------------------------------------|
| Diâmetro                 | 16 cm                                                      |
| Altura                   | 8 cm                                                       |
| Capacidade               | 1,35 litros                                                |
| Material                 | Alumínio fundido                                           |
| Revestimento             | Antiaderente tricamadas Quantanium com titânio (PFOA-free) |
| Compatibilidade          | Todas as fontes de calor (Indução, Gás, Elétrico)          |
| Fundo                    | Difusor FULL INDUCTION                                     |
| Cabo                     | SOFT TOUCH, termo-isolante, ergonómico                     |
| Dimensões Gerais (CxLxA) | 360 x 180 x 90 mm                                          |

Peso

860 g

## Aplicações Profissionais

Para o cozinheiro de um snack-bar ou de uma roulote que procura um utensílio fiável para o dia a dia, ou para o chef de partida num restaurante de bairro a gerir a mise en place de pequenas porções, esta panela é um investimento inteligente. Permite o controlo preciso da temperatura, crucial para preparações que exigem delicadeza e consistência, desde bases de sopas a cozinhados de arroz e leguminosas.

## Porquê Escolher Este Equipamento

A construção robusta em alumínio fundido confere a esta panela uma durabilidade notável, resistindo ao uso intenso em ambientes profissionais. O seu inovador revestimento antiaderente tricamadas Quantanium, reforçado com partículas de titânio, prolonga a vida útil do utensílio, prevenindo a aderência e facilitando a limpeza, sem comprometer a segurança alimentar, sendo livre de PFOA e materiais pesados.

## Perguntas Frequentes

### Esta panela é compatível com todos os tipos de fogão?

Sim, o seu fundo difusor FULL INDUCTION garante compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás e fogões elétricos. É um utensílio versátil para qualquer cozinha profissional.

### É seguro lavar a panela na máquina de lavar louça?

Não recomendamos lavar esta panela na máquina de lavar louça para preservar a integridade do seu revestimento antiaderente de titânio. A limpeza manual com água morna e detergente suave é preferível e mais eficaz.

### Qual a durabilidade do revestimento antiaderente de titânio?

O revestimento antiaderente tricamadas Quantanium, reforçado com partículas de titânio, foi concebido para alta resistência e durabilidade em ambientes profissionais, superando revestimentos convencionais e mantendo as suas propriedades antiaderentes por mais tempo.

**Esta panela é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?**

Sim, a sua construção em alumínio fundido e o revestimento reforçado com titânio tornam-na extremamente robusta e ideal para o ritmo acelerado das cozinhas profissionais, garantindo um desempenho consistente e eficiente.

**Qual a capacidade desta panela e para que tipo de preparações é ideal?**

Com uma capacidade de 1,35 litros e um diâmetro de 16 cm, é perfeita para confecção de molhos, reduções, cozedura de pequenas quantidades de vegetais, massas, ou para aquecer líquidos, suportando o volume de trabalho em diversas estações de cozinha.