

# 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

## Conjunto 4 Panelas Aço Inoxidável Fundo Termodifusor Ø14-20cm

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | LA32003 | Modelo: | LA32003       |
| Marca: | LACOR   | EAN:    | 8414271320033 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | LACOR         |
| Modelo   | LA32003       |
| EAN      | 8414271320033 |
| Diâmetro | Até 20 cm     |
| Material | Inox          |

### Descricao Resumida

Conjunto de 4 panelas em aço inoxidável com fundo termodifusor sanduíche. Compatíveis com indução, forno e máquina de lavar louça para máxima versatilidade.

### Descricao Completa

Conjunto de 4 panelas em aço inoxidável, ideais para cozinhas profissionais que procuram eficiência energética e durabilidade. O fundo termodifusor distribui o calor uniformemente, otimizando o tempo de confecção e reduzindo o consumo. O cabo em aço inoxidável permite o uso direto no forno, garantindo versatilidade no serviço.

### Kit 4 Panelas Basic — Características Técnicas

|                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| Material                   | Aço Inoxidável                 |
| Dimensões (C x L x A)      | 360 x 210 x 230 mm             |
| Peso                       | 3000 g                         |
| Compatibilidade de Cozinha | Indução, Placas Elétricas, Gás |
| Uso em Forno               | Sim                            |
| Limpeza                    | Máquina de Lavar Louça         |
| Diâmetros                  | 14 cm, 16 cm, 18 cm, 20 cm     |

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de média dimensão e pastelarias que necessitam de um conjunto versátil para diversas preparações. Perfeito para estabelecimentos com elevado volume de serviço, como snack-bares e cafés, onde a rapidez na confecção e a facilidade de limpeza são cruciais para manter a eficiência durante o rush.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O conjunto de panelas Basic distingue-se pela construção integral em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo higiene e resistência à corrosão. O fundo triplo sanduíche assegura uma distribuição de calor exceccionalmente uniforme, permitindo poupar energia e obter resultados de

confeção superiores, essenciais para o controlo de custos e a qualidade da ementa em qualquer cozinha profissional.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual o material das panelas?

Estas panelas são fabricadas inteiramente em aço inoxidável, um material liso, não poroso, higiénico e resistente à corrosão.

### O que é o fundo termodifusor?

O fundo termodifusor sanduíche é composto por camadas de aço inoxidável e alumínio, o que permite uma distribuição de calor rápida e uniforme, promovendo economia de energia e melhor confeção dos alimentos.

### Posso usar estas panelas em fogões de indução?

Sim, estas panelas são compatíveis com todos os tipos de cozinhas, incluindo indução, placas elétricas e a gás.

### É possível usar as panelas no forno?

Sim, os cabos são em aço inoxidável e permitem que qualquer uma das panelas seja utilizada diretamente no forno.

### Quantas panelas vêm no kit e quais as suas medidas?

O kit inclui 4 panelas com os seguintes diâmetros: 14 cm, 16 cm, 18 cm e 20 cm.