

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

Conjunto de Panelas de Pressão 6 e 4 L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA71862	Modelo:	LA71862
Marca:	LACOR	EAN:	8414271718625

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA71862
EAN	8414271718625
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de panelas de pressão em aço inoxidável 18/10 com capacidades de 6 e 4 litros. Reduz o tempo de cozedura até 70% e é compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Este conjunto de panelas de pressão, fabricado em aço inoxidável 18/10, permite reduzir os tempos de cozedura até 70%, otimizando a eficiência na cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Redução Tempo Cozedura	Até 70%
Regulação Pressão	0 a 0,9 bares
Fundo Termodifusor	Sanduíche (aço inox + alumínio)
Escala de Medida	Interior
Compatibilidade	Indução, gás, elétricas, placas vitrocerâmicas
Lavagem	Máquina de lavar louça
Capacidade Panela 1	6 L (Ø22 cm, altura 16 cm)
Capacidade Panela 2	4 L (Ø22 cm, altura 12 cm)
Conteúdo do Kit	2 panelas, 1 tampa

Aplicações Profissionais

Ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis e serviços de catering que procuram otimizar a confeção de pratos que exigem longos tempos de cozedura.

Panelas de Pressão — Principais Vantagens

- Redução significativa do tempo de confecção, aumentando a produtividade.
- Economia de energia devido à rápida distribuição de calor.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para longa durabilidade.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Fácil limpeza e manutenção, aptas para máquina de lavar louça.

Qual o material de fabrico das panelas?

As panelas são fabricadas em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo resistência e durabilidade.

Estas panelas são compatíveis com fogões de indução?

Sim, são totalmente compatíveis com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e placas vitrocerâmicas.

É possível regular a pressão de cozedura?

Sim, a válvula integrada permite regular a pressão de cozedura de 0 a 0,9 bares, adaptando-se às necessidades de cada receita.

Qual a capacidade das panelas incluídas no conjunto?

O conjunto inclui duas panelas de pressão: uma com capacidade de 6 litros e outra com capacidade de 4 litros.

Como é que o fundo termodifusor beneficia a cozedura?

O fundo termodifusor tipo sanduíche, composto por camadas de aço inoxidável e alumínio, garante uma distribuição rápida e uniforme do calor, resultando em maior economia de energia e cozedura eficiente.