

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

Jogo de Panelas 5 Peças Aço Inoxidável para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	LA85003	Modelo:	LA85003
Marca:	LACOR	EAN:	8414271850035

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA85003
EAN	8414271850035
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Conjunto de 5 painéis em aço inoxidável 18/10, com fundo termodifusor para distribuição uniforme do calor. Compatível com indução e lavável na máquina.

Descricao Completa

Conjunto de 5 painéis de indução em aço inoxidável 18/10, com fundo termodifusor para distribuição uniforme de calor e cabos revestidos para melhor aderência. Ideais para cozinhas profissionais e hotelaria, garantindo eficiência energética e compatibilidade com todos os tipos de fogão.

Jogo 5 Painéis Estudo — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Construção do Fundo	Sanduíche (Aço Inox + Alumínio)
Cabo	Aço Inoxidável Revestido
Compatibilidade de Fogão	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Lavagem	Máquina de Lavar Louça
Diâmetros	12 cm, 14 cm, 16 cm, 18 cm, 20 cm
Peso Total	4.1 kg

Aplicações Profissionais

Este conjunto de painéis é ideal para restaurantes de pequena e média dimensão, como snack-bares, tascas, ou pastelarias com produção própria. O Chef de cozinha que gere um serviço contínuo de 80 covers beneficia da rápida e uniforme distribuição de calor, otimizando o tempo de confeção e o consumo energético. Adequado também para unidades de catering de menor escala que necessitam de equipamento fiável e versátil.

Conjunto Painéis Estudo - Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 garante máxima durabilidade e resistência à corrosão, essencial em ambientes de cozinha profissional com uso intensivo de sais e ácidos alimentares. O

fundo termodifusor sanduíche assegura uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme, reduzindo significativamente o risco de queimar alimentos e promovendo a economia de energia, um fator crítico na gestão de custos operacionais.

Perguntas Frequentes

Que tipo de fogões são compatíveis com este conjunto de panelas?

Este conjunto de panelas é totalmente compatível com todos os tipos de cozinhas, incluindo indução, gás, placas elétricas e vitrocerâmica.

Qual a vantagem do fundo termodifusor sanduíche?

O fundo termodifusor sanduíche, composto por camadas de aço inoxidável e alumínio, garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando a confecção dos alimentos e a eficiência energética.

O material em aço inoxidável 18/10 é adequado para uso profissional intensivo?

Sim, o aço inoxidável 18/10 de alta qualidade oferece excelente resistência à corrosão, aos ácidos alimentares e aos sais, sendo ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

As panelas podem ser lavadas na máquina de lavar louça?

Sim, estas panelas foram concebidas para serem fáceis de limpar e são totalmente adequadas para utilização em máquinas de lavar louça profissionais.

Quais são as medidas das panelas incluídas no conjunto?

O conjunto inclui cinco panelas com os seguintes diâmetros: 12 cm, 14 cm, 16 cm, 18 cm e 20 cm.