

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



Panela Profissional 3,5 L Inox 24 cm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	LA85624	Modelo:	LA85624
Marca:	LACOR	EAN:	8414271856242

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA85624
EAN	8414271856242
Capacidade (L)	Até 6 L
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela profissional de 3,5 L em aço inoxidável 18/10, com fundo termodifusor para aquecimento rápido e uniforme. Compatível com indução e lavável na máquina.

Descricao Completa

Esta panela profissional de 3,5 litros, fabricada em aço inoxidável 18/10, foi concebida para uma distribuição de calor eficiente e uniforme, sendo compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo indução.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Fundo	Termodifusor sanduíche (aço inoxidável e alumínio)
Cabo	Baquelite termoislante
Compatibilidade	Indução, vitrocerâmica, elétrica, gás
Limpeza	Máquina de lavar louça
Diâmetro	24 cm
Altura	7 cm
Capacidade	3,5 L

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais com volume de produção médio a pequeno, como snack-bares, cafés com serviço de refeições, tascas, roulotes e food trucks. Adequada para a confeção de molhos, sopas, guisados e aquecimento de pequenas porções em restaurantes de bairro, cantinas escolares ou cozinhas de apoio em pastelarias.

Panela Profissional — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece excelente resistência à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.

- **Eficiência Energética:** O fundo termodifusor sanduíche garante uma distribuição rápida e uniforme do calor, otimizando o consumo de energia.
- **Versatilidade na Cozinha:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, permitindo flexibilidade no equipamento utilizado.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** O material de alta qualidade e a compatibilidade com máquina de lavar louça simplificam a manutenção e garantem os padrões de higiene.
- **Manuseamento Seguro:** O cabo em baquelite termoaislante proporciona uma pega confortável e segura, minimizando o risco de queimaduras.

Esta panela é compatível com fogões de indução?

Sim, esta panela é totalmente compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo fogões de indução, vitrocerâmica, elétricos e a gás.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, ácidos alimentares e sais, garantindo uma longa vida útil em ambientes profissionais.

Pode ser lavada na máquina de lavar louça?

Sim, esta panela foi concebida para ser totalmente lavável na máquina de lavar louça, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene na sua cozinha profissional.

Qual a vantagem do fundo termodifusor sanduíche?

O fundo termodifusor sanduíche, composto por camadas de aço inoxidável e alumínio, permite uma rápida e uniforme distribuição do calor. Isto resulta numa cozedura mais eficiente, evita pontos quentes e contribui para a economia de energia.

Para que tipo de uso profissional é mais adequada esta panela?

Com 3,5 litros de capacidade, é ideal para a preparação de pequenas a médias quantidades de alimentos, como molhos, sopas, reduções, ou para aquecer porções individuais em restaurantes, snack-bares, cafés e outras cozinhas profissionais com necessidades diárias variadas.