

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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Panela Wok Industrial Indução, Ø 360 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.726	Modelo:	UD2088.726
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2.9 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2088.726

FAQ

Q: Quais as dimensões desta panela wok e qual o espaço necessário para a sua utilização? A: Esta panela wok tem um diâmetro de 360 mm. Embora as dimensões exatas para o espaço de utilização dependam do tipo de fogão ou placa de indução e do volume de alimentos a cozinhar, considere que o diâmetro da boca é o principal fator. Certifique-se de que dispõe de espaço adequado para manuseá-la com segurança no seu ambiente de cozinha., Q: Esta panela wok é compatível com todos os tipos de placas de indução? A: Sim, esta panela wok foi especificamente concebida para funcionar em placas de indução, garantindo uma distribuição de calor eficiente e uniforme. É compatível com a maioria das placas de indução profissionais disponíveis no mercado, mas recomendamos sempre verificar as especificações da sua placa para assegurar a compatibilidade., Q: Como se deve proceder à limpeza e manutenção correta desta panela wok? A: Para a limpeza diária, utilize água morna com detergente neutro e uma esponja não abrasiva. Evite esfregões metálicos que possam danificar a superfície. Após a lavagem, seque bem a panela para prevenir a oxidação. Para uma manutenção prolongada, siga as instruções específicas do manual do utilizador, que acompanha o produto., Q: Que acessórios são recomendados ou compatíveis com esta panela wok? A: Embora a panela wok venha pronta a usar, poderá considerar a aquisição de uma espátula wok e uma tampa de diâmetro compatível para otimizar a sua utilização. Muitos chefs também utilizam cestos de vapor ou grelhas para fritura que encaixam perfeitamente para expandir as funcionalidades desta panela.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Panela Wok Indução, Wok Industrial, Panela Wok Profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12637

Alt Text Imagens

Panela Wok Para Placa De Indução Wok em aço inoxidável para placa de indução com tampa e pega ergonómica, ideal para cozinhar de forma saudável.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Panela Wok Para Placa De Indução

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

Cozinha > Frigideiras E Grelhadores > Frigideiras / Paelheiras / Woks

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRFD10LS,GR443SF,EUXF043

Uso Profissional - Dicas

Aqueça a wok gradualmente em placas de indução para evitar choques térmicos e garantir a longevidade do utensílio., Utilize espátulas e utensílios de cozinha adequados para wok, preferencialmente de madeira ou silicone, para proteger a superfície de cocção e otimizar o manuseamento dos alimentos., Aproveite a distribuição de calor uniforme da indução para cozinhar em lotes mais pequenos e controlados, mantendo a qualidade e a consistência dos pratos, mesmo em produção contínua., Após cada utilização, limpe a wok prontamente com água quente e um detergente suave para evitar a acumulação de resíduos e manter a sua performance e higiene.

Uso Profissional - Perfis

Chef Executivo/Chef de Cozinha, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Restaurante Asiático/de Fusão

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: ø 360 mm
 Peso líquido: 2,9 Kg</p><p>Peso bruto: 3,5 kg</p>

Cross-sells (SKU | Título)

UD2050.040,JUU3238,JUU7040

Uso Profissional - Casos de Uso

Restaurantes de Cozinha Asiática e de Fusão: Fundamental para a preparação de salteados (stir-fries) e noodles. A capacidade de atingir e manter altas temperaturas rapidamente permite selar os ingredientes, preservando a sua textura e nutrientes, e caramelizar molhos de forma controlada, garantindo a autenticidade dos sabores orientais em cada dose, mesmo durante picos de serviço., Unidades Hoteleiras e Catering de Eventos: Utilizada na confeção de pratos ao vivo (show cooking) ou para a preparação de grandes quantidades de vegetais salteados, arrozos ou massas. A eficiência da indução permite uma resposta imediata às necessidades de produção, assegurando que os pratos são servidos frescos e à temperatura ideal, contribuindo para a satisfação do cliente e a imagem de qualidade do estabelecimento., Cozinhas de Produção e Restaurantes com Menus Variados: Versátil para a preparação rápida de diversas bases culinárias, desde molhos reduzidos a guarnições salteadas para pratos principais. A sua forma côncava facilita a mistura e o manuseamento dos alimentos, otimizando o tempo de confeção e a capacidade de resposta a menus diversificados, sem comprometer a qualidade ou o sabor.

Uso Profissional - Introdução

A panela wok industrial para indução de Ø 360 mm é uma ferramenta indispensável para cozinhas profissionais que procuram otimizar a eficiência e a qualidade na confeção de pratos que requerem cocção rápida e uniforme. A sua compatibilidade com placas de indução garante um controlo térmico preciso, essencial para replicar com rigor as técnicas de saltear e fritar em contexto de alto volume, resultando em poupança energética e consistência inigualável no produto final.

Descricao Resumida

Panela wok industrial de Ø 360 mm para indução. Essencial para cozinhas profissionais, oferece aquecimento rápido e uniforme.

Descricao Completa

Panela Wok Indução — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais, esta wok industrial garante uma distribuição de calor imbatível e uma eficácia superior em placas de indução. O formato robusto e a seleção de materiais de alta qualidade asseguram uma longevidade excepcional, resistindo à utilização contínua e aos ambientes mais exigentes. A superfície polida desta panela wok para indução assegura um aquecimento rápido e homogêneo, essencial para preparações culinárias ágeis e a autenticidade de pratos orientais, desde salteados vigorosos a caldos e sopas opulentas. A compatibilidade com fogões de indução oferece significativa poupança energética e um controlo térmico preciso, aspetos cruciais para qualquer casa de pasto ou restaurante.

Aplicações Profissionais

Esta tacho wok é a escolha ideal para restaurantes asiáticos, cozinhas de fusão, unidades hoteleiras, serviços de catering e qualquer empreendimento de restauração que procure versatilidade e eficácia na confeção de grandes volumes de alimentos. O seu design suporta perfeitamente a agitação constante e as altas temperaturas características da culinária wok, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade em cada serviço. É ainda uma excelente opção para qualquer estabelecimento que utilize uma wok range ou fogão wok.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro	Ø 360 mm
Compatibilidade	Placa de Indução
Peso Líquido	2,9 kg
Peso Bruto	3,5 kg

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões desta panela wok e qual o espaço necessário para a sua utilização?

R: Esta panela wok possui um diâmetro de 360 mm. O espaço de utilização dependerá do seu sistema de aquecimento, mas certifique-se de que tem uma área suficiente para um manuseamento seguro na cozinha.

P: Esta panela wok é compatível com todos os tipos de placas de indução?

R: Sim, esta panela foi especificamente concebida para um funcionamento otimizado em placas de indução, assegurando uma distribuição de calor eficiente. É compatível com a maioria dos equipamentos profissionais de indução, mas é sempre aconselhável verificar as especificações do seu próprio aparelho.

P: Que vantagens oferece uma wok de indução numa cozinha profissional?

R: As principais vantagens são o aquecimento célere e uniforme, a precisão no controlo da temperatura, a eficiência energética e a contribuição para um ambiente de trabalho mais fresco, elementos cruciais para o dinamismo das cozinhas de restauração.

P: Como se deve proceder à limpeza e manutenção correta da wok industrial?

R: Para a limpeza diária, use água morna com detergente neutro e uma esponja macia. Evite esfregões abrasivos que possam danificar a superfície. Após a lavagem, seque a panela completamente para prevenir oxidação, cumprindo os padrões de higiene da restauração.

P: Que acessórios são recomendados ou compatíveis com esta panela wok?

R: Para otimizar a sua utilização, pode considerar uma espátula específica para wok e uma tampa de diâmetro correspondente. Muitos cozinheiros também utilizam cestos de vapor ou grelhas para fritura que se encaixam perfeitamente, expandindo as funcionalidades desta panela.