

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Panela Industrial Inox Indução 3,5L Ø200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE837719	<b>Modelo:</b>	HE837719
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369837719

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE837719
<b>EAN</b>	8711369837719

## Descricao Resumida

Panela industrial robusta 3,5L, Ø200mm, com fundo indução sanduíche para distribuição uniforme de calor. Pegas de segurança, ideal para uso contínuo.

## Descricao Completa

Concebida para a exigência diária das cozinhas profissionais, esta panela industrial de 3,5 litros redefine a eficiência na confecção. Com um diâmetro de 200mm, integra um inovador fundo tipo sanduíche encapsulado que otimiza a distribuição do calor, combinando a condutividade térmica do alumínio com a robustez e as propriedades magnéticas do aço. Esta construção garante uma cozedura uniforme em qualquer tipo de fogão, sendo especialmente eficaz em placas de indução, crucial para o ritmo acelerado de restaurantes e hotéis. As suas pegas em aço, soldadas em vários pontos, foram pensadas para permanecerem suficientemente frias ao toque, oferecendo segurança e conforto inigualáveis durante o manuseamento, mesmo em momentos de pico.

### Panela Industrial — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	3,5 Litros
<b>Diâmetro</b>	200mm
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	299x214x115mm
<b>Peso Líquido</b>	0,86kg
<b>Fundo</b>	Tipo Sandwich encapsulado (Aço magnético e Alumínio)
<b>Compatibilidade</b>	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmico
<b>Acabamento Exterior</b>	Acetinado
<b>Pegas</b>	Aço, soldadas em vários pontos (mantêm-se frias)

## Aplicações Profissionais

---

Esta versátil marmitta de 3,5L é ideal para uma vasta gama de operações culinárias, desde a preparação de molhos e reduções delicadas num restaurante de alta gastronomia, até à cozedura de pequenas porções de acompanhamentos em buffets de hotel ou cozinhas de catering. A sua capacidade e design robusto tornam-na perfeita para a confeção de sopas individuais, guisados ou para manter alimentos quentes no passe de serviço. Para o chef executivo que procura otimização e durabilidade, esta panela oferece desempenho consistente e fiabilidade, contribuindo para uma gestão eficiente do tempo e dos recursos na sua cozinha.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

O que diferencia este tacho é a sua conceção focada na performance e segurança. Ao contrário de utensílios genéricos, o seu fundo tipo sanduíche encapsulado assegura uma transferência de calor superior e uma compatibilidade total com a tecnologia de indução, resultando em poupanças energéticas e tempos de cozedura otimizados. A atenção ao detalhe no acabamento acetinado e nas pegas que se mantêm frias ao toque demonstra um compromisso com a ergonomia e a segurança da equipa, elementos essenciais para qualquer operação profissional exigente. É um investimento que se traduz em maior produtividade e bem-estar na cozinha.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem do fundo tipo sanduíche desta panela??

*A principal vantagem é a distribuição uniforme do calor, que previne pontos quentes e queimaduras, ideal para cozedura precisa. Combina a eficácia do alumínio na condução térmica com a durabilidade do aço e compatibilidade com indução.*

### Esta panela é compatível com todos os tipos de fogão??

*Sim, devido à sua construção robusta com fundo magnético, esta panela foi concebida para funcionar eficientemente em fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos.*

### Como garantir a longevidade do acabamento acetinado??

*Para manter o acabamento acetinado, recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e evitar esfregões abrasivos. Secar imediatamente após a lavagem também ajuda a preservar o brilho e a evitar manchas.*

### Que tipo de pratos posso confeccionar com esta panela de 3,5L??

*Com a sua capacidade de 3,5 litros e diâmetro de 200mm, é perfeita para preparar molhos, reduções, guisados para porções individuais, sopas, ou aquecer acompanhamentos em pequenas quantidades.*

**As pegas realmente não aquecem durante a utilização contínua??**

*Sim, as pegas em aço foram soldadas em vários pontos e são projetadas para se manterem suficientemente frias ao toque, minimizando o risco de queimaduras durante o uso intenso e contínuo em cozinhas profissionais.*