

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 Inox Profissional Baixa 4.9L Ø24cm

Informacoes do Produto

SKU:	HE837665	Modelo:	HE837665
Marca:	HENDI	EAN:	8711369837665

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE837665
EAN	8711369837665

Descricao Resumida

Panela baixa profissional em inox com fundo Sandwich, 4.9L e Ø24cm. Ideal para indução. Pegas frias.

Descricao Completa

A panela baixa profissional HENDI HE837665, com 4.9L de capacidade e diâmetro de 24cm, é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. O seu fundo tipo Sandwich encapsulado combina a condução de calor do alumínio com a resistência do aço, garantindo uma distribuição uniforme e permitindo a sua utilização em placas de indução. As pegas em aço, fixadas com solda multiponto, permanecem frias ao toque, assegurando um manuseamento seguro mesmo durante longos períodos de utilização, tornando-a uma peça essencial no seu equipamento de cozinha.

panela inox profissional — Características Técnicas

Diâmetro	240 mm
Altura	110 mm
Capacidade	4.9 L
Dimensões (incluindo pegas)	356x254x110 mm
Material	Aço inoxidável com fundo Sandwich encapsulado
Acabamento	Acetinado nas superfícies exteriores
Peso Líquido	1.2 kg
Compatibilidade de Indução	Sim

Aplicações Profissionais

Esta panela é ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de utensílios robustos para confeção diária. A sua versatilidade permite a preparação de molhos, guisados, sopas e outros pratos que requerem cozimento lento e uniforme. É particularmente adequada para

cozinhas que utilizam fogões de indução, otimizando o consumo energético e o tempo de preparação durante os horários de maior movimento.

Porquê Escolher Este Equipamento

O design inteligente com fundo Sandwich garante uma transferência de calor eficiente e homogénea, prevenindo pontos de sobreaquecimento e assegurando a qualidade da confeção. As pegas ergonómicas e com isolamento térmico proporcionam segurança e conforto ao utilizador, um aspeto crucial em ambientes de cozinha profissional. O acabamento acetinado confere um aspeto profissional e facilita a limpeza, mantendo os padrões de higiene exigidos.

Perguntas Frequentes

Esta panela pode ser usada em qualquer tipo de fogão??

Sim, o fundo tipo Sandwich encapsulado é compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmico.

Qual a melhor forma de limpar esta panela para garantir a sua longevidade??

Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia para preservar o acabamento acetinado. Evite o uso de produtos abrasivos ou palha de aço. Se necessário, pode ser lavada em máquina de lavar loiça industrial.

Qual a dimensão exata do diâmetro interior desta panela??

O diâmetro exterior da panela é de 240 mm. O diâmetro interior será ligeiramente inferior, mas a capacidade total é de 4.9 litros, indicando as suas dimensões úteis para confeção.

Este modelo inclui tampa??

Não, este modelo específico é comercializado sem tampa, permitindo maior flexibilidade na gestão da humidade durante a confeção ou a sua substituição por uma tampa compatível, se necessário.

É adequado para cozeduras prolongadas ou molhos delicados??

Sim, a distribuição uniforme de calor proporcionada pelo fundo Sandwich é ideal para cozeduras prolongadas e para o preparo de molhos delicados, minimizando o risco de queimar ou agarrar no fundo.