

# 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 Baixa Profissional 7,3 L, 280 mm para Indução

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE837672	<b>Modelo:</b>	HE837672
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369837672

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE837672
<b>EAN</b>	8711369837672

## Descrição Resumida

Panela baixa profissional de 7,3 L em aço inoxidável, 280 mm. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Ideal para uso intensivo e lavável na máquina.

## Descrição Completa

Esta panela baixa profissional de 7,3 litros e 280 mm de diâmetro é fabricada em aço inoxidável, ideal para uso intensivo. O fundo de indução sem costuras garante distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor.

### Características Técnicas

Capacidade	7,3 L
Diâmetro	280 mm
Altura	120 mm
Material Principal	Aço Inoxidável
Outros Materiais	Alumínio, Aço Inoxidável 18/0
Compatibilidade Fontes de Calor	Todas, incluindo Indução
Lavagem	Máquina de lavar loiça
Peso Líquido	1,524 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para a confecção de guisados, estufados, sopas e molhos em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering. Adequada para o uso diário em snack-bares, hamburgarias e pastelarias com confecção própria que necessitem de um recipiente robusto para grandes volumes.

### Panela Baixa — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante resistência ao uso intensivo e uma longa vida útil em ambientes profissionais.

- **Versatilidade Térmica:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, oferecendo flexibilidade na cozinha.
- **Eficiência na Confeção:** O fundo de indução sem costuras assegura uma distribuição rápida e uniforme do calor, otimizando o tempo de confeção e a qualidade dos pratos.
- **Higiene Simplificada:** Totalmente lavável na máquina de lavar loiça, facilitando a limpeza e manutenção diária, essencial em cozinhas profissionais.
- **Manuseamento Seguro:** Equipada com pegas robustas e resistentes ao calor, proporciona segurança e conforto durante o transporte e manuseamento, mesmo quando a panela está quente.

#### **Esta panela é compatível com fogões de indução?**

Sim, esta panela baixa é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, graças ao seu fundo de indução sem costuras.

#### **Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?**

A panela é fabricada em aço inoxidável, com outros materiais como alumínio e aço inoxidável 18/0. Esta composição garante uma excelente durabilidade e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Qual a capacidade e as dimensões principais desta panela?**

Esta panela baixa tem uma capacidade de 7,3 litros, com um diâmetro de 280 mm e uma altura de 120 mm, ideal para a confeção de volumes médios a grandes.

#### **Pode ser lavada na máquina de lavar loiça?**

Sim, esta panela foi concebida para ser totalmente lavável na máquina de lavar loiça, o que simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção diária.

#### **Para que tipo de pratos é esta panela mais adequada?**

Devido à sua forma e capacidade, é ideal para a confeção de guisados, estufados, sopas, molhos e outros pratos que requerem um recipiente largo e pouco profundo para uma cozedura uniforme.

?