

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Panela Inox com Tampa 1.9L ø16cm Fundo Sandwich

Informacoes do Produto

SKU:	HE836101	Modelo:	HE836101
Marca:	HENDI	EAN:	8711369836101

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE836101
EAN	8711369836101

Descricao Resumida

Panela inox profissional 1.9L ø16cm. Fundo sandwich para indução e distribuição uniforme de calor. Pegas seguras e fácil limpeza.

Descricao Completa

Perfeita para cozinhas profissionais e estabelecimentos de catering, esta panela média de 1.9L, com 16cm de diâmetro, combina design e funcionalidade. O seu fundo tipo "sandwich" encapsulado, com camadas de alumínio e aço, assegura uma distribuição de calor uniforme e rápida, ideal para qualquer tipo de fogão, incluindo indução. As pegas robustas em aço, soldadas em múltiplos pontos, permanecem frias ao toque, garantindo segurança durante o manuseamento. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade e o acabamento acetinado conferem durabilidade e um aspeto profissional. Pode ser facilmente limpa na máquina de lavar loiça, otimizando o tempo da sua equipa.

Panela Inox — Principais Vantagens

Esta panela de 1.9L é um utensílio de cozinha versátil, essencial para a preparação diária em restaurantes e serviços de catering. A sua construção em aço inoxidável com fundo "sandwich" encapsulado promove uma cocção eficiente, minimizando o consumo de energia e garantindo resultados homogêneos. As pegas ergonómicas e resistentes ao calor asseguram um manuseamento seguro, mesmo durante longos períodos de utilização, enquanto a capacidade de ir à máquina de lavar loiça simplifica a rotina de limpeza, essencial em ambientes de elevada exigência.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta panela é adequada para uma vasta gama de preparações culinárias. Desde a confecção de molhos e acompanhamentos até à redução de caldos, a sua distribuição de calor uniforme garante o controlo preciso da temperatura necessário para receitas delicadas ou para manter alimentos quentes. A sua compatibilidade com todos os tipos de fogões, incluindo indução, oferece flexibilidade total na cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensão Total	260x174x95mm
Diâmetro do Produto	160mm

Capacidade	1.9 Litros
Altura	95mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Fundo	Sandwich encapsulado multicamada
Compatibilidade de Fogões	Todos os tipos, incluindo indução
Pegas	Aço inoxidável, soldadas, resistentes ao calor
Acabamento Exterior	Acetinado
Lavagem	Pode ir à máquina de lavar loiça
Peso Líquido	0.746kg

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade e a eficiência térmica fazem desta panela um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional. O fundo "sandwich" distribui o calor de forma homogénea, evitando pontos quentes e permitindo um controle de temperatura mais preciso, o que se traduz em melhores resultados e menor desperdício de alimentos. A segurança das pegas e a facilidade de limpeza são fatores cruciais para otimizar a operação diária, permitindo que a sua equipa se concentre na qualidade do serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta panela em termos práticos para um restaurante?

Com 1.9 litros de capacidade, esta panela é ideal para a preparação de porções menores de molhos, acompanhamentos ou para aquecer ingredientes específicos durante o serviço. É uma adição versátil para cozinhas que necessitam de flexibilidade e precisão no controlo de quantidades.

Este tipo de fundo "sandwich" é realmente eficaz em fogões de indução?

Sim, o fundo tipo "sandwich" encapsulado combina as propriedades magnéticas do aço com a condutividade do alumínio, garantindo uma excelente performance e eficiência energética em fogões de indução, além de promover uma distribuição de calor uniforme em todos os tipos de superfícies de cocção.

Como devo proceder à limpeza desta panela após o uso profissional?

A panela pode ser lavada na máquina de lavar loiça, o que é ideal para otimizar a limpeza em ambientes profissionais. Para sujidade mais incrustada, recomenda-se a imersão em água morna com detergente neutro e a utilização de uma esponja macia para não riscar a superfície.

O aço inoxidável é resistente ao uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado nesta panela é conhecido pela sua robustez, resistência à corrosão e durabilidade, sendo perfeitamente adequado para as exigências do uso contínuo em cozinhas profissionais.

As pegas mantêm-se frias mesmo com o uso prolongado?

Sim, as pegas são fabricadas em aço inoxidável e soldadas em múltiplos pontos, um design pensado para minimizar a transferência de calor. Isto garante que se mantêm suficientemente frias para permitir um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante a cocção prolongada.