

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 Inox Profissional com Tampa 3.5L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE836200 | Modelo: | HE836200 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369836200 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE836200 |
| EAN | 8711369836200 |

Descricao Resumida

Panela Inox Profissional com Tampa 3.5L. Distribuição de calor uniforme, pegas frias e compatível com indução. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Apresentamos a **Panela Inox Profissional com Tampa**, a solução ideal para a confeitaria diária em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com uma capacidade de 3.5 litros e um diâmetro de 200mm, esta panela combina durabilidade com eficiência, garantindo resultados consistentes em qualquer tipo de fogão, incluindo indução. As pegas ergonômicas e resistentes ao calor asseguram um manuseamento seguro, mesmo durante os serviços mais intensos, enquanto o fundo tipo sandwich encapsulado promove uma distribuição uniforme do calor, evitando pontos quentes e permitindo um controle preciso da temperatura de confeitaria.

Panela Inox Profissional com Tampa — Principais Vantagens

Esta panela destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, que assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão. O fundo multicamada encapsulado, combinando as propriedades do alumínio para uma excelente difusão térmica com a durabilidade e compatibilidade magnética do aço para indução, garante um aquecimento rápido e homogêneo. As pegas soldadas, desenhadas para se manterem frias ao toque, proporcionam conforto e segurança adicionais durante a utilização. A facilidade de limpeza é outro ponto forte, sendo compatível com a máquina de lavar loiça industrial, otimizando o tempo da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotéis, catering e outras cozinhas profissionais, esta panela é versátil o suficiente para preparar desde molhos delicados a guisados robustos. A sua dimensão de 3.5L torna-a ideal para porções médias ou para a preparação de ingredientes durante o *mise en place*. A compatibilidade com todos os tipos de fogões, incluindo indução, confere-lhe uma adaptabilidade excepcional a diferentes ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

| | |
|-----------------|----------------|
| Material | Aço Inoxidável |
|-----------------|----------------|

| | |
|-------------------------------|--|
| Capacidade | 3.5 Litros |
| Diâmetro | 200 mm |
| Dimensões (Aprox.) | 299 x 214 x 115 mm |
| Peso Líquido | 1.11 kg |
| Tipo de Fundo | Sandwich encapsulado multicamada |
| Compatibilidade Fogões | Todos, incluindo Indução |
| Acabamento Exterior | Acetinado |
| Pegas | Aço Inoxidável, resistentes ao calor, soldadas |
| Manutenção | Apropriado para máquina de lavar loiça |

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta panela de 3.5L representa um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional que valoriza a qualidade e a durabilidade. O seu design focado na funcionalidade, com distribuição de calor otimizada e pegas seguras, contribui diretamente para a eficiência do serviço e para a segurança da equipa. Além disso, a sua construção em aço inoxidável de alta qualidade garante uma higiene superior e uma manutenção simplificada, reduzindo custos operacionais a longo prazo e assegurando a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do fundo tipo sandwich encapsulado?

O fundo tipo sandwich encapsulado combina a excelente condutividade térmica do alumínio com a durabilidade e propriedades magnéticas do aço, garantindo uma distribuição de calor uniforme e rápida, ideal para fogões de indução e prevenindo o sobreaquecimento localizado.

Esta panela é adequada para que tipo de fogões?

Sim, esta panela foi concebida para ser utilizada em todos os tipos de fogões, incluindo elétricos, a gás, vitrocerâmicos e, crucialmente, de indução, graças ao seu fundo magnético multicamada.

Como devo proceder à limpeza desta panela?

Para uma limpeza eficiente e segura, pode utilizar a máquina de lavar loiça industrial. O aço inoxidável de alta qualidade é resistente e fácil de higienizar, assegurando a manutenção das suas propriedades ao longo do tempo.

Qual a dimensão ideal desta panela para um restaurante?

Com 3.5 litros de capacidade e um diâmetro de 200mm, esta panela é ideal para a preparação de porções médias, molhos, acompanhamentos ou para o mise en place em cozinhas profissionais de diversos tamanhos, otimizando o espaço e o rendimento.

As pegas mantêm-se frias durante o uso prolongado?

Sim, as pegas são fabricadas em aço inoxidável e soldadas em vários pontos, um design pensado para minimizar a transferência de calor, permitindo um manuseamento mais seguro e confortável mesmo em cozinhas profissionais com alta exigência de uso contínuo.