

# 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 Alta Inox com Tampa 2.8L ø16cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE837108	<b>Modelo:</b>	HE837108
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369837108

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE837108
<b>EAN</b>	8711369837108

## Descricao Resumida

Panela alta inox 2.8L ø16cm. Fundo sandwich para cozimento uniforme em todos os fogões, incluindo indução. Pegas frias ao toque e lavável na máquina.

## Descricao Completa

Eleve a sua experiência de confecção com esta Panela Alta em Aço Inoxidável, ideal para cozinhas profissionais e entusiastas culinários. Com 2.8L de capacidade e um diâmetro de 16cm, é perfeita para preparar molhos, sopas ou reduzir líquidos com precisão. O fundo tipo sanduíche encapsulado, composto por camadas de alumínio e aço, assegura uma distribuição de calor uniforme e rápida, otimizando o consumo de energia e garantindo resultados consistentes, mesmo em fogões de indução. As pegas robustas, soldadas em vários pontos, foram concebidas para se manterem frescas ao toque durante a utilização, proporcionando segurança e conforto. Facilmente lavável, pode ser colocada na máquina de lavar loiça, simplificando o processo de limpeza após cada utilização.

### Panela Alta Inox — Principais Vantagens

---

Esta panela destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão. O fundo multicamada tipo cápsula é um diferencial crucial, pois combina as propriedades de condução térmica do alumínio com a resistência e compatibilidade magnética do aço, permitindo uma cozedura eficiente e uniforme em qualquer tipo de fogão, incluindo indução. O acabamento acetinado em todas as superfícies exteriores confere um aspeto profissional e de fácil manutenção. As pegas ergonómicas foram pensadas para a segurança, mantendo-se frias ao toque e permitindo um manuseamento seguro mesmo em altas temperaturas.

### Aplicações Profissionais

---

Versátil e robusta, esta panela alta é uma ferramenta indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade de 2.8 litros e o diâmetro de 160mm tornam-na ideal para a preparação de guarnições, molhos complexos, caldos ou para a confecção de pequenas porções de alimentos que requerem controlo preciso da temperatura e uma distribuição de calor homogénea. É também uma excelente escolha para estabelecimentos de restauração rápida ou snack-bars que necessitam de equipamentos eficientes e fáceis de limpar para suportar um volume de trabalho elevado.

### Características Técnicas

---

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Capacidade</b>	2,8 Litros
<b>Diâmetro</b>	160 mm
<b>Altura</b>	140 mm
<b>Dimensões Totais (Aprox.)</b>	260x174x140 mm
<b>Fundo</b>	Sandwich encapsulado multicamada
<b>Compatibilidade de Fogões</b>	Todos os tipos, incluindo Indução
<b>Pegas</b>	Aço Inoxidável, resistentes ao calor, soldadas em vários pontos
<b>Lavagem</b>	Apto para máquina de lavar loiça
<b>Acabamento Exterior</b>	Acetinado
<b>Peso Líquido</b>	0,9 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem do fundo multicamada? ?**

*O fundo multicamada garante uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme e eficiente, evitando pontos quentes e permitindo uma cozedura mais controlada. Além disso, a sua composição em aço torna-o compatível com fogões de indução.*

### **Esta panela é adequada para que tipo de estabelecimentos? ?**

*É ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, serviços de catering e snack-bars. A sua robustez e eficiência tornam-na uma peça versátil para diversas aplicações culinárias, desde a preparação de molhos à confeção de sopas.*

### **Como devo proceder à limpeza desta panela? ?**

*A limpeza é simples e prática. A panela pode ser lavada à mão com detergente neutro ou, para maior conveniência em ambientes profissionais, pode ser colocada diretamente na máquina de lavar loiça.*

### **Qual a dimensão ideal desta panela para uma cozinha de restaurante? ?**

*Com 2.8 litros de capacidade e 16cm de diâmetro, esta panela é perfeita para preparar molhos, reduções ou guarnições. Para necessidades de maior volume, consulte outros tamanhos disponíveis na linha de panelas altas.*

**As pegas mantêm-se frias durante a cozedura? ?**

*Sim, as pegas em aço inoxidável são projetadas para minimizar a transferência de calor. Graças à sua construção e à solda em vários pontos, permanecem suficientemente frias para permitir um manuseamento seguro e confortável durante o processo de confeção.*