

# 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 Alta Inox com Tampa 5L ø200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE837207	<b>Modelo:</b>	HE837207
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369837207

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE837207

## Descrição Resumida

Panela alta em inox com 5L e fundo sandwich, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com indução, pegas frias e lavável na máquina.

## Descrição Completa

Aumente a eficiência na sua cozinha profissional com esta panela alta em aço inoxidável, ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering. Com 5 litros de capacidade e um diâmetro de 20cm, é perfeita para preparar molhos, sopas ou guisados durante o serviço contínuo. O fundo tipo sanduíche encapsulado garante uma distribuição uniforme do calor, otimizando o tempo de confecção e evitando o sobreaquecimento localizado, enquanto as pegas robustas e resistentes ao calor asseguram um manuseamento seguro mesmo em momentos de maior pressão.

### Panela Alta Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, com um acabamento acetinado que confere um aspeto profissional. O fundo multicamada tipo cápsula combina as propriedades do alumínio para uma excelente condutividade térmica com a durabilidade e compatibilidade com indução do aço, assegurando versatilidade em qualquer tipo de fogão. As pegas em aço são soldadas em vários pontos e concebidas para se manterem frias ao toque, permitindo um manuseamento seguro e confortável mesmo durante longos períodos de utilização ou em situações de "rush". A sua superfície lisa e a possibilidade de ir à máquina de lavar loiça facilitam a limpeza e a manutenção de elevados padrões de higiene, essenciais em cozinhas profissionais.

### Aplicações Profissionais

Esta panela alta de 5 litros é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional. É ideal para a preparação de caldos, sopas, molhos e guisados em estabelecimentos de restauração, hotelaria e catering. A sua capacidade e a eficiente distribuição de calor tornam-na perfeita para o serviço contínuo, garantindo que os alimentos se mantêm na temperatura ideal. A compatibilidade com todos os tipos de fogões, incluindo indução, confere-lhe uma versatilidade excepcional, adaptando-se facilmente a diferentes equipamentos de cozinha.

## Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	5 Litros
<b>Diâmetro</b>	200 mm
<b>Altura</b>	160 mm
<b>Dimensões Totais (Aprox.)</b>	299 x 214 x 160 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Tipo de 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>Acabamento</b>	Acetinado exterior
<b>Peso Líquido</b>	1,244 kg
<b>Apto para Máquina de Lavar Louça</b>	Sim

## Perguntas Frequentes

### **Qual a capacidade desta panela e para que tipo de utilizações é mais indicada em cozinhas profissionais??**

*Esta panela tem uma capacidade de 5 litros, sendo ideal para a preparação de molhos, sopas, guisados ou outros pratos em porções médias. É particularmente adequada para restaurantes com menus variados ou para serviços de catering onde a versatilidade é essencial.*

### **O fundo desta panela é compatível com fogões de indução??**

*Sim, o fundo tipo sandwich encapsulado combina a durabilidade do aço com propriedades magnéticas, permitindo a sua utilização em todos os tipos de fogões, incluindo os de indução.*

### **Como devo proceder à limpeza e manutenção desta panela alta em aço inoxidável??**

*A limpeza é simples, pois esta panela pode ser lavada na máquina de lavar loiça, o que garante uma higiene completa. Para uma maior durabilidade, recomenda-se evitar o uso de palha de aço ou produtos de limpeza abrasivos que possam danificar o acabamento acetinado.*

### **As pegas desta panela são seguras para manuseamento durante a cozedura??**

*Sim, as pegas são fabricadas em aço inoxidável e soldadas em vários pontos, sendo concebidas para se manterem frias ao toque durante a utilização, garantindo assim um manuseamento seguro e confortável mesmo em ambientes de cozinha profissional com alta exigência.*

**Quais as dimensões exatas desta panela, incluindo as pegas??**

*As dimensões aproximadas do produto, incluindo as pegas, são 299mm de comprimento, 214mm de largura e 160mm de altura. O diâmetro interno da panela é de 200mm.*