

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Panela Média Inox com Tampa 2L ø16cm

Informações do Produto

SKU:	HE831007	Modelo:	HE831007
Marca:	HENDI	EAN:	8711369831007

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE831007
EAN	8711369831007

Descricao Resumida

Panela média inox 2L ø16cm, fundo triplo para indução. Pega ergonómica, fácil de limpar. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta panela média de 2 litros, com 160mm de diâmetro, é uma adição essencial para qualquer cozinha profissional. Concebida para durabilidade e desempenho, a sua construção em aço inoxidável garante resistência a ácidos e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes de alta exigência. O fundo triplo (inox/alumínio/inox) otimiza a distribuição de calor, sendo compatível com fogões de indução, o que a torna versátil em diferentes tipos de cozinhas profissionais. As pegas robustas foram inteligentemente desenhadas para permanecerem frias ao toque, mesmo durante a confeção prolongada, assegurando a segurança e o conforto da sua equipa.

Panela Média Inox — Principais Vantagens

A panela destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo uma longa vida útil e resistência a ácidos. O fundo espesso em sanduíche (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) proporciona uma excelente e uniforme propagação de calor, sendo ideal para cozinhas de indução. A tampa incluída possui orifícios estratégicos para a saída de vapor, permitindo um controlo mais preciso da confeção. As pegas foram projetadas para minimizar a transferência de calor, oferecendo um manuseamento mais seguro e confortável.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de utensílios fiáveis e eficientes. A capacidade de 2 litros torna-a perfeita para a preparação de molhos, guarnições ou porções individuais durante o serviço contínuo. A sua compatibilidade com fogões de indução aumenta a sua versatilidade em cozinhas modernas. A facilidade de limpeza e a resistência a ácidos são vantagens significativas para manter os mais altos padrões de higiene alimentar.

Características Técnicas

Diâmetro	160 mm
----------	--------

Altura	110 mm
Capacidade	2 Litros
Material	Aço Inoxidável com Fundo Triplo (Inox/Alumínio/Inox)
Compatibilidade Fogões	Todos os tipos, incluindo Indução
Tampa com Saída de Vapor	Sim
Pegas	Aço Inoxidável com isolamento térmico
Resistência	Ácidos
Peso Líquido	1,003 kg

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do fundo triplo desta panela??

O fundo triplo em aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável combina a rápida difusão de calor do alumínio com a durabilidade e propriedades magnéticas do aço inoxidável, garantindo um aquecimento uniforme e eficiência em fogões de indução.

É fácil de limpar esta panela após o uso em cozinha profissional??

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade confere à panela uma elevada resistência a ácidos e uma superfície lisa, facilitando a remoção de resíduos alimentares e a limpeza geral, mesmo após um uso intensivo.

Quantas porções consigo preparar nesta panela de 2L??

A capacidade de 2 litros é ideal para preparar molhos, guarnições ou doses individuais para 2 a 4 pessoas, dependendo do tipo de prato. É perfeitamente adequada para serviços de restauração que necessitem de preparações rápidas e em menor escala.

As pegas desta panela aquecem durante o uso??

Não, as pegas foram concebidas com um formato e montagem que minimizam a transferência de calor da panela para as mãos. Isto garante um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de confeitura.

Que tipo de fogões posso usar com esta panela??

Graças ao seu fundo triplo com camada exterior em aço inoxidável magnético, esta panela é compatível com todos os tipos de fogões, incluindo os de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, oferecendo máxima flexibilidade na sua cozinha.