

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Panela Inox com Tampa Ø20cm 4L

Informacoes do Produto

SKU:	HE831205	Modelo:	HE831205
Marca:	HENDI	EAN:	8711369831205

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE831205

Descricao Resumida

Panela Inox profissional 4L Ø20cm com tampa. Fundo triplo para indução. Pegas anti-calor. Resistente e fácil de limpar. Essencial para cozinhas de restauração.

Descricao Completa

A panela de 4 litros com 20cm de diâmetro, equipada com tampa, é a adição essencial para qualquer cozinha profissional que procura eficiência e durabilidade. Concebida para suportar os rigores do uso diário em restaurantes e hotéis, esta marmitta oferece uma distribuição de calor uniforme graças ao seu fundo triplo (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável), garantindo tempos de confeção reduzidos e resultados consistentes. As pegas robustas foram inteligentemente desenhadas para permanecerem frias ao toque, minimizando o risco de queimaduras e permitindo um manuseamento seguro mesmo durante os períodos de maior movimento.

Panela Inox com Tampa — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável de alta qualidade confere a esta panela uma resistência excecional a ácidos e uma facilidade de limpeza notável, essenciais para manter os mais elevados padrões de higiene. O fundo especial em sanduíche, com núcleo de alumínio, não só otimiza a condução de calor, como também torna esta panela compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução. A tampa inclui orifícios estrategicamente colocados para a libertação controlada de vapor, permitindo um controlo preciso durante a confeção de alimentos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta panela de 4 litros é perfeita para a preparação de molhos, sopas, guarnições ou para a cocção de pequenas porções de ingredientes durante o *mise en place* ou em serviço contínuo. A sua robustez e design funcional adaptam-se a cozinhas de alto rendimento, onde a fiabilidade e a performance são cruciais.

Características Técnicas

Diâmetro	200 mm
Capacidade	4 Litros
Dimensões (C x L x A)	300x215x130mm
Peso Líquido	1,358 kg
Material da Tampa	Aço Inoxidável (1 mm espessura) com saída de vapor
Material do Fundo	Sanduiche (Aço Inoxidável/Alumínio/Aço Inoxidável)
Compatibilidade com Fogões	Todos os tipos, incluindo Indução
Resistência	Resistente a ácidos

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do fundo triplo desta panela?

O fundo triplo, composto por aço inoxidável, alumínio e aço inoxidável, garante uma excelente e uniforme distribuição de calor, além de ser compatível com fogões de indução, otimizando a eficiência energética e os tempos de confecção.

Esta panela é segura para usar em cozinhas profissionais movimentadas?

Sim, as pegas foram concebidas para minimizar a transferência de calor, permitindo um manuseamento mais seguro. A robustez do material também garante durabilidade em ambientes de alto uso.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta panela de aço inoxidável?

A panela é resistente a ácidos e fácil de limpar. Recomenda-se a limpeza com esponjas não abrasivas e detergente neutro para preservar o acabamento. Evite o uso de palha de aço ou produtos de limpeza agressivos.

Qual a capacidade desta panela e para que tipo de preparações é mais indicada?

A panela tem uma capacidade de 4 litros e um diâmetro de 20cm, sendo ideal para preparar molhos, sopas, guarnições, ou cozinhar pequenas porções de ingredientes, sendo uma ferramenta versátil para diversas tarefas na cozinha profissional.

O vapor pode sair da panela durante a confecção?

Sim, a tampa foi concebida com orifícios específicos para a saída controlada de vapor. Este detalhe permite um controlo mais preciso da cozedura e evita o excesso de humidade dentro da panela.