

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Panela Alta Inox com Tampa 10L Ø240mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE832400	<b>Modelo:</b>	HE832400
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369832400

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE832400

## Descrição Resumida

Panela alta em inox 10L Ø240mm com fundo triplo para indução. Ideal para cozinhas profissionais, garantindo cozimento uniforme e durabilidade.

## Descrição Completa

Prepare grandes quantidades de alimentos com esta panela alta em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis e cantinas. A sua construção robusta e design pensado para a eficiência garantem durabilidade e um desempenho consistente durante os serviços mais exigentes. A HENDI, marca reconhecida pela qualidade, apresenta esta solução versátil para as suas necessidades de confeção.

### Panela Alta Inox — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene na sua cozinha. O fundo triplo (inox/alumínio/inox) assegura uma distribuição uniforme do calor, prevenindo pontos quentes e permitindo uma confeção precisa, sendo ainda compatível com fogões de indução. As pegas foram inteligentemente desenhadas para minimizar a transferência de calor, proporcionando um manuseamento mais seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de utilização.

### Aplicações Profissionais

Esta panela de 10 litros é perfeitamente adequada para uma vasta gama de preparações em cozinhas profissionais. Utilize-a para cozer legumes em grande quantidade, preparar caldos e fundos, confeccionar molhos complexos ou servir como stockpot para sopas e guisados. A sua robustez e a compatibilidade com indução tornam-na uma peça de equipamento versátil para restaurantes com diferentes tipos de cozinha e volumes de serviço, desde o *rush* do almoço a eventos de catering.

### Características Técnicas

**Diâmetro do Produto**

240 mm

<b>Altura</b>	220 mm
<b>Capacidade</b>	10 Litros
<b>Material da Tampa</b>	Aço Inoxidável (1 mm) com saída de vapor
<b>Material do Fundo</b>	Sanduiche (Aço Inoxidável/Alumínio/Aço Inoxidável)
<b>Compatibilidade com Fogões</b>	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmico
<b>Dimensões Gerais Aproximadas</b>	370 x 255 x 220 mm
<b>Peso Líquido</b>	2,348 kg
<b>Resistência</b>	Resistente a ácidos

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A durabilidade excepcional deste tacho, aliada à sua capacidade de cozedura uniforme graças ao fundo triplo, faz dele um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional. A facilidade de limpeza e a resistência a ácidos asseguram a longevidade e a manutenção de um alto nível de higiene. As pegas ergonómicas e seguras permitem um manuseamento eficiente durante o serviço contínuo, aumentando a produtividade da sua equipa.

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta panela pode ser usada em fogões de indução? ?**

*Sim, o fundo triplo em aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável torna esta panela perfeitamente compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução.*

### **Qual a capacidade desta panela e para que tipo de preparações é mais adequada? ?**

*A panela tem uma capacidade de 10 litros, sendo ideal para cozinhar grandes volumes de sopas, caldos, guisados, molhos ou para cozer legumes em cozinhas profissionais com elevado volume de serviço.*

### **Como é a manutenção e limpeza deste tipo de panela? ?**

*Devido ao aço inoxidável, a limpeza é simples. Utilize uma esponja macia com detergente neutro. Evite produtos abrasivos que possam danificar o acabamento. É resistente a ácidos, o que facilita a remoção de resíduos alimentares.*

### **As pegas desta panela aquecem durante o uso? ?**

*Não, as pegas foram concebidas com uma forma inteligente e uma montagem que minimiza a transferência de calor, permitindo um manuseamento mais seguro mesmo em temperaturas*

*elevadas.*

**Quais as dimensões totais desta panela para planear o espaço na cozinha? ?**

*As dimensões aproximadas totais, incluindo as pegas e a tampa, são 370 mm de comprimento, 255 mm de largura e 220 mm de altura.*