

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 Alta Profissional 71L, Ø450x(A)450mm, Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830635	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela alta de 71L em aço inoxidável 18/8, com 450mm de diâmetro e altura. Fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor e pegas resistentes ao

calor.

Descrição Completa

Esta panela alta profissional de 71 litros, com 450mm de diâmetro e altura, é fabricada em aço inoxidável 18/8 e possui um fundo de indução sem costuras, garantindo uma distribuição uniforme do calor para cozedura eficiente.

Características Técnicas

Capacidade	71 L
Diâmetro	450 mm
Altura	450 mm
Material Corpo	Aço inoxidável 18/8
Material Fundo	Aço inoxidável 18/0 com alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Pegas	Resistentes ao calor
Tampa	Não incluída
Peso Líquido	9,4 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que necessitam de preparar grandes volumes de caldos, sopas, massas ou estufados. Adequada para churrasqueiras e marisqueiras na preparação de acompanhamentos.

Panela Alta Profissional — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** Fundo de indução sem costuras para aquecimento rápido e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- **Durabilidade Superior:** Construída em aço inoxidável 18/8, resistente à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.

- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrica, vitrocerâmica e indução.
- **Segurança e Conforto:** Pegas robustas e resistentes ao calor garantem um manuseamento seguro, mesmo com a panela cheia.
- **Grande Capacidade:** Com 71 litros, é perfeita para a confecção de grandes quantidades, essencial em cozinhas de alta produção.

Esta panela é compatível com fogões de indução?

Sim, esta panela possui um fundo de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução.

Qual o material de fabrico da panela?

O corpo da panela é fabricado em aço inoxidável 18/8, enquanto o fundo é composto por aço inoxidável 18/0 com uma camada de alumínio para otimizar a condução de calor.

A panela inclui tampa?

Não, esta panela é fornecida sem tampa. As tampas compatíveis são vendidas separadamente para maior flexibilidade na escolha.

Para que tipo de preparações é ideal esta panela de 71L?

É ideal para a confecção de grandes volumes de alimentos, como caldos, sopas, massas, estufados, molhos e cozedura de vegetais em cozinhas profissionais com alta demanda.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura e permitindo um manuseamento mais seguro durante a confecção.