

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Panela Alta Inox 71L – ?450x(H)450mm – Indução

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE830635	<b>Modelo:</b>	830635
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369830635

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	830635

EAN

8711369830635

## Descrição Resumida

Panela alta de 71L em aço inoxidável 18/8, com 450x(H)450mm, compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução. Ideal para grandes volumes em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Esta panela alta de 71 litros, fabricada em aço inoxidável, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução, garantindo uma confecção eficiente.

### marmita profissional 71L — panela alta profissional — Panela Alta — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	71 L
<b>Diâmetro</b>	450 mm
<b>Altura</b>	450 mm
<b>Material Principal</b>	Aço inoxidável 18/8
<b>Compatibilidade</b>	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
<b>Peso Líquido</b>	9,4 kg
<b>Pegas</b>	Resistentes ao calor
<b>Tampa</b>	Não incluída

### Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em cozinhas profissionais de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e empresas de catering. É ideal para a confecção de grandes volumes de sopas, caldos, massas, vegetais cozidos, ou para branquear

alimentos, otimizando o tempo de preparação em serviços de grande escala.

### **Panela Alta — Principais Vantagens**

---

A robustez do aço inoxidável 18/8 garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, mesmo com uso intensivo. A sua base de indução sem costuras assegura uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes, maximizando a eficiência energética e a rapidez na confeção. As pegas resistentes ao calor oferecem segurança e conforto no manuseamento, essenciais em ambientes de cozinha movimentados.