

# 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 15,9L, Ø280x(A)260mm, Indução, Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

SKU:	HE830567	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Panela alta profissional de 15,9L em aço inoxidável, com Ø280x(A)260mm. Base de indução sem costuras e pegas resistentes ao calor. Compatível com todas as fontes de

calor.

## Descricao Completa

Esta panela alta de 15,9 litros, com 280 mm de diâmetro e 260 mm de altura, é fabricada em aço inoxidável com uma base de indução sem costuras, garantindo durabilidade e eficiência térmica para uso intensivo em cozinhas profissionais.

### Características Técnicas

Capacidade	15,9 L
Diâmetro	280 mm
Altura	260 mm
Dimensões Totais	298 x 408 x 266 mm
Peso Líquido	2,55 kg
Material	Aço inoxidável 18/8 e 18/0, Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução
Tampa	Não incluída

### Aplicações Profissionais

Ideal para a confecção de grandes volumes de caldos, sopas, estufados, massas ou molhos em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering. A sua capacidade e robustez tornam-na adequada para uso diário em ambientes de produção intensiva, desde tascas a hotéis.

### Panela Alta — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** Base de indução sem costuras que garante uma distribuição uniforme do calor e máxima eficiência em todas as fontes, incluindo indução.
- **Durabilidade Superior:** Construção robusta em aço inoxidável 18/8 e 18/0, resistente à corrosão e ao uso contínuo em ambientes profissionais.
- **Manuseamento Seguro:** Pegas resistentes ao calor que proporcionam uma aderência firme e segura, minimizando o risco de queimaduras durante a utilização.

- **Versatilidade:** Compatível com todos os tipos de fogões, oferecendo flexibilidade para qualquer cozinha profissional.
- **Limpeza Fácil:** Superfície lisa de aço inoxidável que facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene.

#### **Esta panela é adequada para fogões de indução?**

Sim, esta panela possui uma base de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com fogões de indução, além de outras fontes de calor.

#### **Qual o material de fabrico da panela?**

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/8 e 18/0, com uma base que incorpora alumínio para otimizar a condução de calor.

#### **As pegas aquecem durante a utilização?**

Não, as pegas desta panela são projetadas para serem resistentes ao calor, garantindo um manuseamento seguro mesmo durante a confeção.

#### **Esta panela inclui tampa?**

Não, esta panela alta é fornecida sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, caso seja necessária para a sua aplicação.

#### **Qual a capacidade útil desta panela?**

Esta panela alta tem uma capacidade generosa de 15,9 litros, ideal para a confeção de grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais.