

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 9,8L, Ø240x(A)220mm para Indução e Todas as Fontes de Calor

Informacoes do Produto

SKU:	HE830543	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela alta de 9,8L em aço inoxidável 18/8, com fundo de indução sem costuras. Compatível com todas as fontes de calor e pegas resistentes ao calor para uso profissional.

Descrição Completa

Esta panela alta de 9,8 litros, fabricada em aço inoxidável 18/8 de alta durabilidade, é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu fundo de indução sem costuras garante uma distribuição uniforme do calor em todas as fontes, incluindo gás, elétrica e vitrocerâmica.

Características Técnicas

Capacidade	9,8 L
Diâmetro	240 mm
Altura	220 mm
Dimensões Externas (LxPxA)	258 x 370 x 225 mm
Peso Líquido	1,932 kg
Material do Corpo	Aço Inoxidável 18/8
Material do Fundo	Aço Inoxidável 18/0 com núcleo de Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (Indução, Gás, Elétrica, Vitrocerâmica)
Pegas	Resistentes ao calor
Tampa	Não incluída

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta essencial para a confecção diária em diversas cozinhas profissionais. É ideal para preparar sopas, caldos, molhos em grande volume, cozer massas ou legumes em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e até em food trucks ou roulotes que necessitem de cozinhar em

quantidade. A sua versatilidade torna-a adequada para churrasqueiras, marisqueiras e estabelecimentos de catering.

Panela Alta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/8 para durabilidade e resistência à corrosão.
- Fundo de indução sem costuras que assegura uma distribuição térmica rápida e homogénea.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, oferecendo máxima flexibilidade na cozinha.
- Pegas ergonómicas resistentes ao calor para um manuseamento seguro e confortável.
- Fácil de limpar e manter, cumprindo os padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

Esta panela é adequada para fogões de indução?

Sim, esta panela possui um fundo de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmicos.

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 um núcleo de alumínio para otimizar a distribuição do calor.

A panela inclui tampa?

Não, esta panela alta é fornecida sem tampa. As tampas compatíveis podem ser adquiridas separadamente, dependendo do diâmetro.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas desta panela são concebidas para serem resistentes ao calor, minimizando o risco de queimaduras durante o manuseamento normal em fogões.

Qual a capacidade útil desta panela?

Esta panela alta tem uma capacidade de 9,8 litros, sendo adequada para a confeção de volumes médios a grandes de alimentos em cozinhas profissionais.

?