

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 Baixa 2,8L ?200mm para Indução e Todas as Fontes de Calor

Informacoes do Produto

SKU:	HE830147	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela baixa de 2,8L e 200mm de diâmetro, com fundo de indução sem costuras e pegas resistentes ao calor. Adequada para todas as fontes de calor em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta panela baixa de 2,8 litros e 200 mm de diâmetro é um utensílio essencial para cozinhas profissionais, concebida com fundo de indução sem costuras para máxima eficiência e distribuição uniforme do calor em todas as fontes.

Características Técnicas

Capacidade	2,8 L
Diâmetro	200 mm
Altura	90 mm
Dimensões Totais (C x L x A)	310 x 218 x 96 mm
Peso Líquido	0,921 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Material do Fundo	Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo Indução
Pegas	Resistentes ao calor
Tampa	Não incluída
Entrega	Postal

Aplicações Profissionais

Esta panela baixa é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde snack-bares, tascas e roulotes, a restaurantes de bairro, pastelarias e cantinas. A sua capacidade de 2,8 litros é perfeita para a confeção de molhos, reduções, pequenas porções de guisados, sopas, ou para aquecer líquidos e preparar acompanhamentos em cozinhas com volume de produção moderado. É um utensílio versátil para qualquer chef ou gestor de F&B que procure eficiência e durabilidade.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O fundo de indução sem costuras garante aquecimento rápido e uniforme, otimizando o consumo de energia em qualquer tipo de fogão.

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/8, oferece resistência à corrosão e ao uso intensivo, assegurando uma longa vida útil em ambientes profissionais.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.
- **Segurança e Conforto:** As pegas resistentes ao calor proporcionam manuseamento seguro e confortável, mesmo durante a confeitura prolongada.
- **Fácil Manutenção:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e a higiene, essencial em ambientes de produção alimentar.

Esta panela é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, esta panela baixa foi concebida com um fundo de indução sem costuras, tornando-a compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

A panela é fabricada principalmente em aço inoxidável 18/8, com o fundo em aço inoxidável 18/0 e alumínio. Esta combinação garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.

Como devo limpar e manter esta panela?

A superfície em aço inoxidável permite uma limpeza fácil. Pode ser lavada à mão com detergente suave e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento.

Posso utilizar esta panela no forno?

Embora as pegas sejam resistentes ao calor, a compatibilidade com o forno não é explicitamente mencionada. Para garantir a segurança e a integridade do produto, recomenda-se o uso exclusivo em fogão.

Qual a capacidade real da panela para uso profissional?

Com uma capacidade de 2,8 litros e 200 mm de diâmetro, esta panela é ideal para preparar molhos, reduções, pequenas porções de guisados, sopas ou para aquecer líquidos em cozinhas de restaurantes, snack-bares e pastelarias.