

# 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 Profissional 7,3L para Indução ?280mm

### Informacoes do Produto

SKU:	HE830178	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Panela baixa profissional de 7,3L e ?280mm, com fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor. Ideal para cozinhas de alta exigência.

## Descrição Completa

Esta panela baixa profissional de 7,3 litros e 280 mm de diâmetro é construída com fundo de indução sem costuras, garantindo uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor, incluindo indução.

### Características Técnicas

<b>Volume</b>	7,3 L
<b>Diâmetro</b>	280 mm
<b>Altura</b>	120 mm
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável 18/8
<b>Material do Fundo</b>	Aço inoxidável 18/0 com núcleo de alumínio
<b>Compatibilidade</b>	Todas as fontes de calor (gás, elétrica, vitrocerâmica, indução)
<b>Pegas</b>	Resistentes ao calor
<b>Peso Líquido</b>	1,934 kg
<b>Tampa Incluída</b>	Não

### Aplicações Profissionais

Esta panela baixa é um utensílio essencial para cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para a confeção de molhos, estufados, guisados, arroz e outras preparações que requerem um cozinhado lento e uniforme. Encontra aplicação em restaurantes de cozinha tradicional, tascas, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis, e serviços de catering, onde a durabilidade e eficiência são cruciais.

### Panela Baixa — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O fundo de indução sem costuras otimiza a transferência de calor, reduzindo o tempo de confeção e o consumo de energia.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta panela resiste ao uso intensivo e à corrosão, garantindo uma longa vida útil.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrica, vitrocerâmica e indução, adapta-se a qualquer tipo de cozinha profissional.

- **Manuseamento Seguro:** As pegas robustas e resistentes ao calor permitem um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a panela está quente e cheia.
- **Higiene e Limpeza:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene em cozinhas profissionais.

#### **Esta panela é compatível com que tipos de fogões?**

Esta panela baixa é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e, especialmente, de indução, graças ao seu fundo específico.

#### **Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?**

É fabricada em aço inoxidável 18/8 no corpo e 18/0 no fundo, com um núcleo de alumínio para otimizar a distribuição de calor. Este material garante elevada resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais.

#### **Qual a capacidade e as dimensões exatas da panela?**

A panela tem uma capacidade de 7,3 litros, com um diâmetro de 280 mm e uma altura de 120 mm. Estas dimensões são ideais para diversas preparações em cozinhas profissionais.

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

As pegas são concebidas para serem resistentes ao calor, permitindo um manuseamento mais seguro e confortável durante a confeção, minimizando o risco de queimaduras.

#### **Esta panela é fornecida com tampa?**

Não, esta panela baixa é fornecida sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, se necessária, para complementar o seu uso.