

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



Hotelequip.pt

Panela Baixa Profissional 1,5L – ?160x75mm, Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830130	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela baixa de 1,5L em aço inoxidável 18/8, com 160 mm de diâmetro. Possui base de indução sem costuras e pegas resistentes ao calor, compatível com todas as fontes de calor.

Descricao Completa

Esta panela baixa profissional de 1,5 litros, com 160 mm de diâmetro e 75 mm de altura, é fabricada em aço inoxidável 18/8 e possui uma base de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor.

Características Técnicas

Capacidade	1,5 L
Diâmetro	160 mm
Altura	75 mm
Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Material da Base	Aço inoxidável 18/0 e Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução
Peso Líquido	0,648 kg
Pegas	Resistentes ao calor

Aplicações Profissionais

Esta panela baixa é uma ferramenta versátil para diversas cozinhas profissionais. É ideal para a confecção de molhos, reduções, guarnições ou pequenas porções em restaurantes de bairro, tascas, snack-bares e pastelarias com confecção. A sua compatibilidade com indução torna-a perfeita para cozinhas modernas, food trucks e roulotes, onde a eficiência energética é crucial. Também é útil em cantinas para preparação de acompanhamentos ou em cozinhas de hotelaria para serviço à la carte.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, oferecendo máxima flexibilidade na sua cozinha.
- **Durabilidade Superior:** Construída em aço inoxidável 18/8, garante resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, suportando o uso intensivo diário.
- **Condução de Calor Eficiente:** A base de indução sem costuras, com núcleo de alumínio, assegura uma distribuição uniforme do calor, prevenindo pontos quentes e otimizando a confecção.
- **Segurança e Ergonomia:** As pegas são projetadas para serem resistentes ao calor, proporcionando um manuseamento seguro e confortável mesmo durante longos períodos de uso.

- **Higiene Profissional:** O design e os materiais facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em ambientes de cozinha profissional.

Esta panela é compatível com placas de indução?

Sim, esta panela possui uma base de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, com uma base composta por aço inoxidável 18/0 e alumínio. Este conjunto de materiais garante excelente resistência à corrosão, durabilidade e desempenho térmico para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações é esta panela mais adequada?

Com a sua capacidade de 1,5 litros e formato baixo, é ideal para a confeção de molhos, reduções, guarnições, pequenas sopas, ou para aquecer e manter pequenas porções de alimentos em cozinhas de restaurantes, snack-bares e pastelarias.

As pegas da panela aquecem durante a utilização?

As pegas desta panela são projetadas para serem resistentes ao calor, o que ajuda a minimizar a transferência de temperatura e a garantir um manuseamento mais seguro durante a confeção.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade e o design liso da panela facilitam a limpeza. Pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando a higiene e a manutenção exigidas em ambientes de cozinha.