

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: 23/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Panela Profissional com Tampa 32L, Aço Inoxidável ?400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE832851	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela profissional de 32L em aço inoxidável 18/0, com 400mm, fundo de indução sem costura e tampa. Ideal para todas as fontes de calor em cozinhas exigentes.

Descrição Completa

Esta panela profissional de 32 litros, fabricada em aço inoxidável 18/0, é uma solução robusta para cozinhas de alta exigência, garantindo uma distribuição de calor eficiente e compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Características Técnicas

Capacidade	32 L
Diâmetro	400 mm
Altura	260 mm
Material	Aço Inoxidável 18/0
Fundo	Indução sem costura
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Peso Líquido	6.284 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e churrasqueiras que necessitem de cozinhar grandes volumes de sopas, caldos, estufados, massas ou legumes.

Panela Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção em aço inoxidável 18/0 para resistência à corrosão e uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Eficiência Energética:** Fundo de indução sem costura que assegura aquecimento rápido e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- **Versatilidade Total:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e indução, adaptando-se a qualquer cozinha.

- **Manuseamento Seguro:** Pegas que se mantêm frias ao toque, minimizando o risco de queimaduras durante a utilização prolongada.
- **Controlo de Vapor:** Tapa com orifícios de libertação de vapor para um controlo preciso da cozedura e prevenção de transbordo.

Esta panela é compatível com placas de indução?

Sim, esta panela possui um fundo de indução sem costura, sendo totalmente compatível com placas de indução, além de gás, elétrico e vitrocerâmica.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricada em aço inoxidável 18/0 de alta qualidade, conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, ideal para uso profissional intensivo.

Para que tipo de preparações é adequada a capacidade de 32 litros?

Com 32 litros de capacidade, é perfeita para cozinhar grandes volumes de sopas, caldos, estufados, massas, legumes ou para branquear alimentos em cozinhas profissionais.

As pegas aquecem durante a cozedura?

Não, as pegas foram concebidas para se manterem frias ao toque, mesmo durante longos períodos de cozedura, garantindo um manuseamento seguro e confortável.

A tampa tem alguma funcionalidade especial?

Sim, a tampa inclui orifícios de libertação de vapor, permitindo um controlo eficiente da pressão interna e evitando o transbordo, contribuindo para uma cozedura mais controlada.