

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 Profissional 4L Ø200x130mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830314	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela profissional de 4 litros e 200 mm de diâmetro, com fundo de indução sem costuras e pegas resistentes ao calor. Ideal para todas as fontes de calor em cozinhas

profissionais.

Descrição Completa

Esta panela profissional de 4 litros e 200 mm de diâmetro é construída com fundo de indução sem costuras, garantindo distribuição uniforme de calor em todas as fontes de confeitura.

Características Técnicas

Capacidade	4 L
Diâmetro	200 mm
Altura	130 mm
Peso Líquido	1.012 kg
Materiais	Alumínio, Aço inoxidável 18/0, Aço inoxidável 18/8
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Pegas	Resistentes ao calor

Aplicações Profissionais

Esta panela é um utensílio essencial para cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitura, e food trucks. É ideal para preparar sopas, molhos, estufados, guisados e outras preparações que requerem um aquecimento eficiente e uniforme.

Panela Profissional — Principais Vantagens

- Fundo de indução sem costuras para aquecimento rápido e distribuição térmica homogênea.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e indução.
- Pegas robustas e resistentes ao calor que garantem um manuseamento seguro e confortável.
- Construção durável em aço inoxidável e alumínio, projetada para suportar o uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- Capacidade de 4 litros, adequada para produções médias em cozinhas com espaço otimizado.

Esta panela é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, esta panela profissional possui um fundo de indução sem costuras que a torna compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução.

Qual é o material de construção e a sua durabilidade?

A panela é fabricada com uma combinação de alumínio e aço inoxidável (18/0 e 18/8), garantindo robustez e resistência à corrosão para um uso prolongado em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade real desta panela?

Esta panela tem uma capacidade útil de 4 litros, sendo adequada para a preparação de porções médias de alimentos, ideal para restaurantes, snack-bares e cantinas.

Como devo limpar e manter esta panela?

Para a limpeza, recomenda-se lavar a panela com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento do aço inoxidável. É apta para máquina de lavar louça.

Esta panela é fornecida com tampa?

Não, esta panela é fornecida sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, caso seja necessária para as suas operações de cozinha.