

# 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 23L com Tampa – Ø350x(A)240mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE832844	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Panela profissional de 23L em aço inoxidável 18/0, com fundo de indução sem costura e pegas frias ao toque. Ideal para todas as fontes de calor.

## Descricao Completa

Esta panela profissional de 23 litros, com um diâmetro de 350 mm e altura de 240 mm, é fabricada em aço inoxidável 18/0 com fundo de indução sem costura, compatível com todas as fontes de calor.

## Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	23 L
<b>Diâmetro</b>	350 mm
<b>Altura</b>	240 mm
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/0
<b>Fundo</b>	Indução sem costura
<b>Compatibilidade</b>	Todas as fontes de calor
<b>Tampa</b>	Com orifícios de libertação de vapor
<b>Pegas</b>	Frias ao toque
<b>Peso Líquido</b>	4,689 kg

## Aplicações Profissionais

Esta panela de 23 litros é uma solução robusta para cozinhas profissionais com elevado volume de produção. É ideal para a confeção de sopas, caldos, estufados, molhos e massas em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, churrasqueiras e serviços de catering. A sua versatilidade permite uma utilização eficaz em diversos ambientes, desde tascas a cozinhas industriais.

## Panela Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção em aço inoxidável 18/0 para resistir ao uso intensivo e prolongado em ambientes profissionais.
- **Eficiência Energética:** Fundo de indução sem costura que garante uma distribuição uniforme do calor e otimiza o consumo de energia.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, adaptando-se a qualquer cozinha.
- **Manuseamento Seguro:** Pegas que se mantêm frias ao toque, minimizando o risco de queimaduras durante a utilização.
- **Controlo de Vapor:** Tampa com orifícios para libertação controlada de vapor, evitando transbordamentos e mantendo a temperatura.

#### **Qual o material de fabrico desta panela?**

Esta panela é fabricada em aço inoxidável 18/0, um material robusto e resistente à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **É compatível com placas de indução?**

Sim, esta panela possui um fundo de indução sem costura, o que a torna totalmente compatível com placas de indução, além de outras fontes de calor como gás e elétrico.

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

Não, as pegas desta panela são projetadas para se manterem frias ao toque, garantindo maior segurança e conforto durante o manuseamento, mesmo com a panela quente.

#### **Qual a capacidade útil da panela?**

Esta panela tem uma capacidade generosa de 23 litros, ideal para preparar grandes volumes de alimentos, como sopas, caldos ou massas, em cozinhas profissionais.

#### **A tampa possui alguma funcionalidade especial?**

Sim, a tampa incluída com esta panela dispõe de orifícios específicos para a libertação de vapor, o que ajuda a controlar a pressão interna e a evitar transbordamentos durante a confeção.

?