

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 Alta Profissional 36.5L, ?360mm, Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830581	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela alta profissional de 36.5L em aço inoxidável, com ?360x(H)360mm, ideal para indução e todas as fontes de calor. Pegas resistentes ao calor para segurança e

durabilidade.

Descrição Completa

Esta panela alta profissional de 36.5 litros, com 360mm de diâmetro e altura, é ideal para grandes volumes de confeitura em cozinhas exigentes. Fabricada com aço inoxidável e base de indução sem costuras, garante distribuição uniforme do calor e durabilidade.

Características Técnicas

Capacidade	36.5 L
Diâmetro	360 mm
Altura	360 mm
Peso Líquido	5.29 kg
Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Material da Base	Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Base	Indução sem costuras
Pegas	Resistentes ao calor
Tampa	Não incluída
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta panela é indispensável em cozinhas de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. É perfeita para preparar caldos, sopas, guisados, massas ou grandes quantidades de molhos, respondendo às necessidades de produção intensiva em qualquer estabelecimento.

Panela Alta Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Resistência:** Construção robusta em aço inoxidável 18/8 para uma longa vida útil em ambientes profissionais.
- **Eficiência Energética:** Base de indução sem costuras que garante uma distribuição rápida e uniforme do calor, otimizando o consumo de energia.
- **Segurança na Utilização:** Pegas resistentes ao calor que proporcionam um manuseamento seguro, mesmo com a panela quente.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmica.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** Superfície lisa de aço inoxidável que facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene.

Qual a capacidade real desta panela?

Esta panela alta tem uma capacidade generosa de 36.5 litros, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

Esta panela pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, a panela possui uma base de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com fogões de indução, além de outras fontes de calor como gás, elétrico e vitrocerâmica.

A tampa está incluída com a panela?

Não, esta panela alta é fornecida sem tampa. As tampas compatíveis podem ser adquiridas separadamente para corresponder às suas necessidades específicas.

Quais os materiais de fabrico e a sua durabilidade?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/8, conhecido pela sua excelente resistência à corrosão e durabilidade. A base incorpora aço inoxidável 18/0 e alumínio para otimizar a condução de calor.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento.

?