

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Panela Alta 17L para Indução ?280x(H)280mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE832882	Modelo:	832882
Marca:	HENDI	EAN:	8711369832882

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	832882
EAN	8711369832882

Descricao Resumida

Panela alta de 17 litros em aço inoxidável 18/0, com fundo de indução sem costuras. Compatível com todas as fontes de calor e pegas frias ao toque.

Descricao Completa

Esta panela alta de 17 litros, fabricada em aço inoxidável 18/0 com fundo de indução sem costuras, é ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência em todas as fontes de calor.

Panela alta profissional — Panela Alta Indução Profissional — Panela Alta — Características Técnicas

Capacidade	17 litros
Diâmetro	280 mm
Altura	280 mm
Material Principal	Aço inoxidável 18/0
Material Fundo	Alumínio (fundo de indução sem costuras)
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução
Pegas	Mantêm-se frias ao toque
Tampa	Com orifícios de libertação de vapor
Peso Líquido	3,13 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela alta de 17 litros é uma ferramenta essencial para a confecção em cozinhas profissionais de diversos tipos. É ideal para preparar caldos, sopas, guisados, massas ou cozer grandes quantidades de vegetais em restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. A sua capacidade e compatibilidade com indução tornam-na versátil para qualquer ambiente de produção.

Panela Alta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/0 para longa durabilidade e higiene.
- Fundo de indução sem costuras assegura aquecimento rápido e uniforme, otimizando o consumo de energia.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrica, vitrocerâmica e indução.
- Pegas que se mantêm frias ao toque, garantindo segurança e conforto durante a utilização.
- Tampa com orifícios de vapor para controlo da pressão e prevenção de transbordamentos.