

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 17L com Tampa Ø280x280mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE832882	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela alta de 17L, Ø280x280mm, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, com pegas frias e tampa com saída de vapor.

Descricao Completa

Esta panela alta de 17 litros, com 280 mm de diâmetro e altura, é projetada para uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua base de indução sem costuras garante compatibilidade com todas as fontes de calor, otimizando a eficiência na confecção de grandes volumes.

Características Técnicas

Capacidade	17 L
Diâmetro	280 mm
Altura	280 mm
Material	Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Características	Pegas frias, tampa com orifícios de vapor
Peso Líquido	3,13 kg
Peso Bruto	3,82 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela alta de 17 litros é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais que necessitam de preparar grandes volumes. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e até mesmo para churrasqueiras ou marisqueiras que confeccionam caldos e sopas. Perfeita para cozer massas, legumes, preparar estufados, molhos e caldos de base.

Panela Alta — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, garantindo flexibilidade na sua cozinha.
- **Segurança Operacional:** Equipada com pegas que se mantêm frias ao toque e uma tampa com orifícios para libertação de vapor, minimizando riscos de queimaduras.
- **Durabilidade:** Construída em aço inoxidável 18/0, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Eficiência na Confeção:** A base de indução sem costuras assegura uma distribuição uniforme do calor, otimizando o tempo de confecção e o consumo de energia.
- **Capacidade Adequada:** Os 17 litros de capacidade são ideais para preparar refeições em grande escala, essenciais para a restauração e hotelaria.

Esta panela é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, a panela possui uma base de indução sem costuras, o que a torna compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e indução.

Como devo limpar e manter esta panela para garantir a sua durabilidade?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos. Pode ser lavada na máquina de lavar loiça, mas a lavagem manual prolonga a vida útil do aço inoxidável.

Qual o material de construção da panela e da tampa?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/0, com uma base que integra alumínio para otimizar a condução de calor. A tampa também é em aço inoxidável e inclui orifícios para libertação de vapor.

Para que tipo de confeções é esta panela alta mais adequada?

Com a sua capacidade de 17 litros e formato alto, é ideal para preparar grandes volumes de sopas, caldos, estufados, massas, molhos e cozer legumes em cozinhas profissionais.

A tampa está incluída com a panela?

Sim, a panela é fornecida com uma tampa em aço inoxidável, que inclui orifícios para libertação controlada de vapor, contribuindo para uma confeção mais segura e eficiente.