

# 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: 13/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Panela Profissional 15,1L Aço Inoxidável ?320mm para Indução

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE830345	<b>Modelo:</b>	830345
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369830345

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	830345

EAN

8711369830345

## Descrição Resumida

Panela profissional de 15,1L em aço inoxidável 18/8, com 320mm e fundo de indução sem costuras. Compatível com todas as fontes de calor e pegas resistentes ao calor.

## Descrição Completa

Esta panela profissional de 15,1 litros, fabricada em aço inoxidável, é ideal para a confeção de grandes volumes em cozinhas profissionais. O seu fundo de indução sem costuras garante uma distribuição uniforme do calor e máxima eficiência.

### panela média — Panela — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	15,1 L
<b>Diâmetro</b>	320 mm
<b>Altura</b>	190 mm
<b>Peso Líquido</b>	2,853 kg
<b>Material Principal</b>	Aço inoxidável 18/8
<b>Material do Fundo</b>	Aço inoxidável 18/0, Alumínio
<b>Compatibilidade</b>	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
<b>Características Adicionais</b>	Pegas resistentes ao calor, Fundo de indução sem costuras

### Aplicações Profissionais

Esta panela é um utensílio essencial para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, e serviços de catering. A sua capacidade de 15,1L é adequada para preparar sopas, caldos, guisados, massas e outros pratos em grandes quantidades, otimizando o tempo de confeção em ambientes de alta

procura.

## Panela Profissional — Principais Vantagens

- **\*\*Versatilidade de Aquecimento:\*\*** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução, oferecendo flexibilidade na cozinha.
- **\*\*Eficiência Energética:\*\*** O fundo de indução sem costuras garante uma distribuição rápida e uniforme do calor, reduzindo o tempo de confeitura e o consumo de energia.
- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricada em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- **\*\*Segurança e Conforto:\*\*** As pegas resistentes ao calor permitem um manuseio seguro e confortável, mesmo quando a panela está quente e cheia.
- **\*\*Higiene Fácil:\*\*** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

### Esta panela pode ser utilizada em qualquer tipo de fogão?

Sim, esta panela é projetada com um fundo de indução sem costuras que a torna compatível com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmico e, claro, indução.

### Qual a durabilidade esperada desta panela em ambiente profissional?

Fabricada em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, esta panela oferece excelente resistência à corrosão e ao desgaste. Com os cuidados e manutenção adequados, a sua durabilidade em cozinhas profissionais é prolongada, suportando o uso intensivo diário.

### Como devo limpar e manter esta panela?

Para a limpeza diária, utilize água quente, detergente neutro e uma esponja macia. Evite esfregões abrasivos que possam riscar a superfície. Para manchas persistentes, pode usar produtos específicos para aço inoxidável. Certifique-se de secar bem após a lavagem para evitar marcas de água.

### É possível adquirir uma tampa para esta panela?

Esta panela é fornecida sem tampa. No entanto, pode adquirir uma tampa separadamente, desde que tenha um diâmetro de 320 mm para um ajuste perfeito. Consulte o nosso catálogo [?](#) para opções de tampas compatíveis.

### **Qual a vantagem do fundo de indução sem costuras?**

O fundo de indução sem costuras garante uma distribuição de calor superior e mais uniforme por toda a base da panela. Isto evita pontos quentes, otimiza a eficiência energética e assegura uma confeção mais homogénea dos alimentos, crucial em cozinhas de alto volume.