

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 Indução 10,3L ?280mm em Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	HE830338	Modelo:	830338
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830338

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	830338

EAN

8711369830338

Descrição Resumida

Panela profissional de 10,3L em aço inoxidável 18/8, com 280mm de diâmetro. Fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor. Ideal para uso intensivo.

Descrição Completa

Esta panela profissional de 10,3 litros e 280 mm de diâmetro é fabricada em aço inoxidável, com um fundo de indução sem costuras, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Panela Profissional Indução — Panela Indução Profissional — Panela — Características Técnicas

Capacidade	10,3 L
Diâmetro	280 mm
Altura	170 mm
Material Corpo	Aço inoxidável 18/8
Material Fundo	Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Pegas	Resistentes ao calor
Peso Líquido	2,245 kg
Observação	Fornecida sem tampa

Aplicações Profissionais

Esta panela é uma solução robusta e versátil para diversas cozinhas profissionais. É ideal para a confecção de sopas, caldos, molhos, cozedura de massas e legumes em cantinas escolares,

empresariais e hospitalares, restaurantes de bairro, tascas, churrasqueiras, bem como em serviços de catering e hotéis.

Panela — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **Eficiência Energética:** O fundo de indução sem costuras assegura uma distribuição uniforme do calor, otimizando o tempo de confecção e reduzindo o consumo de energia.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, adapta-se a qualquer tipo de instalação.
- **Segurança no Manuseamento:** As pegas são resistentes ao calor, proporcionando maior segurança e conforto durante o transporte e utilização da panela.
- **Higiene e Limpeza:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene profissional.

Qual a capacidade real desta panela e para que tipo de preparações é mais indicada?

Esta panela tem uma capacidade de 10,3 litros, sendo ideal para a confecção de sopas, caldos, molhos, cozedura de massas, legumes ou estufados em volumes médios em cozinhas profissionais.

É compatível com todos os tipos de fogões, incluindo indução?

Sim, o fundo de indução sem costuras garante compatibilidade total com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmica, oferecendo máxima flexibilidade na sua cozinha.

O material da panela é resistente e durável para uso intensivo em cozinha profissional?

Sim, a panela é fabricada em aço inoxidável 18/8 no corpo e 18/0 no fundo, com um núcleo de alumínio, garantindo elevada resistência à corrosão, deformação e durabilidade para uso diário e intensivo em ambientes profissionais.

As pegas aquecem durante a utilização?

As pegas são concebidas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura e proporcionando maior segurança e conforto durante o manuseamento da panela, mesmo em uso contínuo.

Esta panela inclui tampa?

Não, esta panela é fornecida sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, caso seja necessária para as suas preparações específicas.