

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



Panela Alta 21L ?300x(H)300mm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE832899	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela alta de 21L e 300mm para cozinhas profissionais. Fabricada em aço inoxidável 18/0, com fundo de indução e pegas frias. Inclui tampa com orifícios de vapor.

Descrição Completa

Esta panela alta de 21 litros, com 300mm de diâmetro e altura, é ideal para cozinhas profissionais que exigem versatilidade e eficiência na confecção de grandes volumes. Compatível com todas as fontes de calor.

Características Técnicas

Capacidade	21 L
Diâmetro	300 mm
Altura	300 mm
Material	Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
Características	Pegas frias, Fundo de indução sem costuras, Tampa com orifícios de vapor
Peso Líquido	3,62 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta essencial para a confecção de grandes volumes em diversas cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção de sopas ou caldos, e serviços de catering. A sua capacidade de 21 litros permite preparar guisados, caldos, sopas, massas e outros pratos que exigem cozedura prolongada e em quantidade.

Panela Alta — Principais Vantagens

- **Versatilidade Térmica:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo placas de indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, garantindo flexibilidade na sua cozinha.

- **Eficiência na Confeção:** O fundo de indução sem costuras assegura uma distribuição uniforme do calor, otimizando o tempo de cozedura e a eficiência energética.
- **Segurança Operacional:** As pegas mantêm-se frias ao toque, minimizando o risco de queimaduras durante o manuseamento e transporte.
- **Controlo de Vapor:** A tampa incluída possui orifícios de libertação de vapor, permitindo um controlo preciso da pressão e evitando derrames.
- **Durabilidade:** Construída em aço inoxidável 18/0, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, prolongando a vida útil do equipamento.

Esta panela é adequada para placas de indução?

Sim, esta panela alta possui um fundo de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com placas de indução, além de gás, elétricas e vitrocerâmicas.

Qual o material de fabrico da panela?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/0, com um fundo reforçado que inclui alumínio para otimizar a distribuição de calor.

As pegas aquecem durante a utilização?

Não, as pegas desta panela são projetadas para se manterem frias ao toque, garantindo maior segurança e conforto durante o manuseamento.

Qual a capacidade desta panela?

Esta panela alta tem uma capacidade generosa de 21 litros, ideal para a confeção de grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais.

A tampa está incluída com a panela?

Sim, a panela é fornecida com uma tampa que inclui orifícios para libertação controlada de vapor, otimizando a cozedura e a segurança.