

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Panela Alta 21L com Tapa para Indução ?300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE832899	<b>Modelo:</b>	832899
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369832899

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	832899

EAN

8711369832899

## Descrição Resumida

Panela alta de 21L em aço inoxidável 18/0, com fundo de indução sem costuras e pegas frias. Inclui tampa com orifícios para vapor. Compatível com todas as fontes de calor.

## Descrição Completa

Esta panela alta de 21 litros, fabricada em aço inoxidável 18/0, é uma solução robusta para cozinhas profissionais. O fundo de indução sem costuras garante uma distribuição de calor uniforme em todas as fontes de calor.

### Panela alta profissional — Panela Alta — Características Técnicas

Capacidade	21 L
Diâmetro	300 mm
Altura	300 mm
Material	Aço inoxidável 18/0, Alumínio (fundo)
Tipo de Fundo	Indução sem costuras
Compatibilidade	Todas as fontes de calor
Características da Tampa	Com orifícios de libertação de vapor
Pegas	Mantêm-se frias
Peso Líquido	3.62 kg

### Panela Alta — Aplicações Profissionais

Esta panela de 21 litros é indispensável em cozinhas com elevado volume de produção. É ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis, empresas

de catering e churrasqueiras que necessitam de preparar grandes quantidades de caldos, sopas, guisados ou massas.

## Panela Alta — Principais Vantagens

---

A construção em aço inoxidável 18/0 confere a esta panela uma elevada resistência e durabilidade para uso intensivo. O fundo de indução sem costuras otimiza a eficiência energética e a distribuição de calor. As pegas que se mantêm frias e a tampa com orifícios de vapor aumentam a segurança e o controlo durante a confeção.

### Esta panela é compatível com que tipos de fontes de calor?

Esta panela alta é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, graças ao seu fundo de indução sem costuras.

### Qual o material principal de fabrico da panela?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/0, um material robusto e resistente à corrosão, com um fundo que integra alumínio para otimizar a condução térmica.

### As pegas da panela aquecem durante a utilização?

Não, as pegas desta panela são projetadas para se manterem frias ao toque, mesmo durante longos períodos de confeção, garantindo maior segurança e conforto no manuseamento.

### Para que servem os orifícios na tampa?

Os orifícios na tampa permitem a libertação controlada do vapor, prevenindo o transbordo e a acumulação excessiva de pressão, o que é essencial para uma confeção segura e eficiente.

### Qual a capacidade útil desta panela alta?

Esta panela tem uma capacidade generosa de 21 litros, sendo ideal para preparar grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais, como sopas, caldos ou massas.