

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

## Panela Alta 32L, Ø360x(A)320mm, Fundo Indução para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE837115	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Panela alta de 32L em aço inoxidável 18/0, com Ø360x(A)320mm, ideal para cozinhas profissionais. Fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor e pegas que não aquecem.

## Descrição Completa

Esta panela alta de 32 litros, com Ø360mm e 320mm de altura, é fabricada em aço inoxidável 18/0 com fundo de indução sem costuras, garantindo durabilidade e eficiência térmica para uso intensivo em cozinhas profissionais.

## Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	32 L
<b>Diâmetro</b>	360 mm
<b>Altura</b>	320 mm
<b>Material Principal</b>	Aço inoxidável 18/0
<b>Material do Fundo</b>	Alumínio
<b>Compatibilidade</b>	Todas as fontes de calor (Gás, Elétrico, Vitrocerâmica, Indução)
<b>Tipo de Fundo</b>	Indução sem costuras
<b>Pegas</b>	Não aquecem
<b>Peso Líquido</b>	4,78 kg
<b>Peso Bruto</b>	5,62 kg

## Aplicações Profissionais

Esta panela alta de 32L é um utensílio essencial para cozinhas de grande volume, como as de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering e churrasqueiras. É ideal para a confecção de sopas, caldos, massas, molhos em grandes quantidades e para cozedura de vegetais ou mariscos.

## Panela Alta — Principais Vantagens

---

- Construção robusta em aço inoxidável 18/0 para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Fundo de indução sem costuras que assegura uma distribuição uniforme do calor e máxima eficiência energética.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e indução.
- Pegas que permanecem frias ao toque, garantindo segurança e conforto durante o manuseamento.
- Capacidade generosa de 32 litros, perfeita para a preparação de grandes volumes em ambientes profissionais.