

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



Hotelequip.pt

Panela Alta Profissional 24L, ?320mm, Indução

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|----------|---------|-----|
| SKU: | HE830574 | Modelo: | N/D |
| Marca: | N/D | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela alta profissional de 24 litros, ?320mm, em aço inoxidável 18/8. Fundo de indução sem costuras para distribuição térmica eficiente em todas as fontes de calor.

Descrição Completa

Esta panela alta profissional de 24 litros, com 320mm de diâmetro, é fabricada em aço inoxidável 18/8. O seu fundo de indução sem costuras assegura uma distribuição térmica eficiente e uniforme, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Características Técnicas

| | |
|---------------------------------------|---|
| Capacidade | 24 L |
| Diâmetro | 320 mm |
| Altura | 300 mm |
| Dimensões Externas (com pegas) | 338 x 456 x 308 mm (L x P x A) |
| Peso Líquido | 3,958 kg |
| Material Principal | Aço inoxidável 18/8 |
| Material do Fundo | Aço inoxidável 18/0 com núcleo de alumínio |
| Compatibilidade | Todas as fontes de calor, incluindo indução |
| Características | Fundo de indução sem costuras, pegas resistentes ao calor |
| Fornecida | Sem tampa |

Aplicações Profissionais

Esta panela alta de 24 litros é uma ferramenta indispensável para diversas cozinhas profissionais, incluindo:

- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, para a confeção de caldos, sopas, guisados ou cozedura de grandes quantidades de legumes.
- Cantinas escolares e empresariais, ideal para a preparação de refeições em volume, como massas ou leguminosas.
- Serviços de catering e eventos, onde a capacidade e a robustez são essenciais para a produção contínua de bases e molhos.
- Hotéis e unidades de alojamento, para a preparação de grandes quantidades de alimentos para buffets ou serviço de quartos.

- Marisqueiras e churrasqueiras, para cozer marisco ou preparar acompanhamentos em larga escala.

Panela Alta — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construção robusta em aço inoxidável 18/8, resistente à corrosão e ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- **Eficiência Energética:** Fundo de indução sem costuras com núcleo de alumínio, otimiza a distribuição de calor e reduz o tempo de confecção, poupando energia.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrica, vitrocerâmica e indução, adaptando-se a qualquer tipo de cozinha.
- **Manuseamento Seguro:** Pegas soldadas e resistentes ao calor garantem um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a panela está cheia e quente.
- **Higiene e Limpeza Fácil:** A superfície lisa de aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo rigorosas normas de higiene alimentar.

Esta panela pode ser utilizada em fogões de indução?

Sim, esta panela foi concebida com um fundo de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Qual a vantagem do fundo de indução sem costuras?

O fundo de indução sem costuras, com núcleo de alumínio, garante uma distribuição de calor rápida e uniforme por toda a base da panela, otimizando a eficiência energética e evitando pontos quentes.

O material da panela é resistente para uso profissional?

Sim, é fabricada em aço inoxidável 18/8 de alta qualidade, conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

As pegas aquecem durante a confecção?

As pegas são projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura e proporcionando um manuseamento mais seguro e confortável durante a utilização.

Esta panela inclui tampa?

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