Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Panela Alta Profissional 50L, Ø400x(A)400mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830628	**Modelo:**	N/D
Marca:	N/D	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 50 litros em aço inoxidável 18/8, com 400 mm de diâmetro e altura. Fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor e

pegas resistentes ao calor.

Descricao Completa

Esta panela alta de 50 litros, com 400 mm de diâmetro e altura, é fabricada em aço inoxidável 18/8 e possui um fundo de indução sem costuras, ideal para cozinhas profissionais de alta exigência.

Características Técnicas

Capacidade	50 L
Diâmetro	400 mm
Altura	400 mm
Material Principal	Aço inoxidável 18/8
Fundo	Indução sem costuras
Compatibilidade	Todas as fontes de calor
Pegas	Resistentes ao calor
Peso Líquido	6,398 kg
Peso Bruto	7,304 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela de grande capacidade é indispensável em cozinhas profissionais que preparam grandes volumes de alimentos. É ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hotéis, serviços de catering e churrasqueiras para a confeção de sopas, caldos, massas, guisados e molhos em escala. A sua robustez e compatibilidade com indução tornam-na uma escolha eficiente para qualquer tipo de estabelecimento.

Panela Alta — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/8, garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.
- **Eficiência Energética:** O fundo de indução sem costuras assegura uma distribuição uniforme do calor, otimizando o tempo de confeção e reduzindo o consumo de energia.

- **Versatilidade Térmica:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, adaptando-se a diversas configurações de cozinha.
- **Segurança e Conforto:** As pegas resistentes ao calor proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo quando a panela está cheia e quente.
- **Higiene Facilitada:** A superfície lisa de aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

Esta panela é adequada para fogões de indução?

Sim, esta panela possui um fundo de indução sem costuras, sendo totalmente compatível com fogões de indução, além de outras fontes de calor como gás e elétrico.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/8, um material de alta qualidade conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção, ideal para o ambiente de uma cozinha profissional.

Qual a capacidade real da panela e para que tipo de uso é recomendada?

Esta panela tem uma capacidade de 50 litros, sendo ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos, como sopas, caldos, massas, guisados e molhos, em restaurantes, cantinas e serviços de catering.

As pegas da panela aquecem durante a utilização?

As pegas desta panela são projetadas para serem resistentes ao calor, minimizando a transferência de temperatura e permitindo um manuseamento mais seguro e confortável durante a confeção.

Esta panela é fornecida com tampa?

Não, esta panela alta é fornecida sem tampa. A tampa deve ser adquirida separadamente, caso seja necessária para a sua operação.