

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 Profissional 6,7L, ?240mm, Fundo Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830321	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela profissional de 6,7L e 240mm, com fundo de indução sem costuras e pegas resistentes ao calor. Adequada para todas as fontes de calor em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta panela profissional de 6,7 litros, com um diâmetro de 240 mm e altura de 150 mm, é concebida para uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua construção robusta e fundo de indução sem costuras garantem uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor.

Características Técnicas

Capacidade	6,7 L
Diâmetro	240 mm
Altura	150 mm
Dimensões Totais (LPA)	258 x 370 x 155 mm
Peso Líquido	1,661 kg
Material	Aço inoxidável 18/8, Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Fundo	Indução sem costuras
Compatibilidade	Todas as fontes de calor
Pegas	Resistentes ao calor
Tampa	Não incluída

Aplicações Profissionais

Esta panela é um utensílio essencial para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a confeção de sopas, molhos, estufados, cozedura de legumes ou massas em pastelarias com confecção, churrasqueiras e até em food trucks que necessitem de versatilidade e robustez na sua operação diária.

Panela Profissional — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, adaptando-se a qualquer cozinha.
- **Eficiência Energética:** O fundo de indução sem costuras garante uma distribuição rápida e uniforme do calor, otimizando o consumo de energia.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/8 e 18/0 com núcleo de alumínio, oferece resistência à corrosão e ao uso intensivo diário.
- **Segurança na Manipulação:** As pegas resistentes ao calor proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de confecção.
- **Fácil Manutenção:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e a higiene, essencial em ambientes profissionais.

Esta panela é compatível com fogões de indução?

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

Qual o material de construção e a sua durabilidade?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/8 e 18/0, com um núcleo de alumínio no fundo para otimizar a distribuição de calor. Esta combinação de materiais garante elevada durabilidade e resistência ao uso intensivo em cozinhas profissionais.

A panela é fornecida com tampa?

Não, esta panela é vendida sem tampa. As tampas compatíveis podem ser adquiridas separadamente, permitindo escolher a opção mais adequada às suas necessidades.

Para que tipo de preparações culinárias é mais adequada?

Com a sua capacidade de 6,7 litros, é ideal para cozedura de grandes volumes de legumes, massas, arroz, preparação de sopas, caldos, molhos e estufados em cozinhas profissionais.

Como devo limpar e manter esta panela?

Pode ser lavada manualmente com detergente suave e esponja não abrasiva, ou em máquina de lavar louça profissional. Para manter o brilho, evite produtos de limpeza abrasivos e seque bem após a lavagem.