

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Panela Profissional 9L com Tampa para Indução Ø250mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE832820	<b>Modelo:</b>	832820
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369832820

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	832820
<b>EAN</b>	8711369832820

### Descricao Resumida

Panela profissional de 9 litros em aço inoxidável 18/0, com fundo de indução sem costura e tampa. Compatível com todas as fontes de calor. Pegas frias.

## Descricao Completa

Esta panela profissional de 9 litros, fabricada em aço inoxidável 18/0, é ideal para cozinhas de alta exigência, garantindo durabilidade e eficiência em todas as fontes de calor, incluindo indução.

### Panela Profissional Indução — Panela — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	9 L
<b>Diâmetro</b>	250 mm
<b>Altura</b>	180 mm
<b>Material Principal</b>	Aço inoxidável 18/0
<b>Fundo</b>	Indução sem costura, com alumínio
<b>Compatibilidade</b>	Todas as fontes de calor
<b>Tampa</b>	Incluída, com orifícios para libertação de vapor
<b>Pegas</b>	Mantêm-se frias ao toque
<b>Peso Líquido</b>	2.155 kg

### Aplicações Profissionais

Esta panela de 9 litros é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a confeção de sopas, caldos, guisados, massas e outros pratos que requerem um volume considerável, sendo igualmente útil em pastelarias com confeção ou em serviços de catering e eventos.

### Panela — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/0 para durabilidade e higiene.

- Fundo de indução sem costura que assegura uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor.
- Tampa incluída com orifícios de vapor, otimizando a cozedura e a segurança.
- Pegas que se mantêm frias, proporcionando manuseamento seguro e confortável.
- Capacidade de 9 litros, adequada para preparação de médias quantidades.