

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



Panela Baixa Profissional 12L, ?320mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830185	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Panela baixa profissional de 12L e 320mm de diâmetro, ideal para cozinhas de alta exigência. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, e com pegas

resistentes ao calor.

Descrição Completa

Esta panela baixa profissional de 12 litros, com 320mm de diâmetro, é fabricada com uma base de indução sem costuras, garantindo uma distribuição uniforme do calor para uma confeitação eficiente em qualquer cozinha.

Características Técnicas

Volume	12 L
Diâmetro	320 mm
Altura	150 mm
Material Corpo	Aço inoxidável 18/8
Material Base	Aço inoxidável 18/0 com núcleo de alumínio
Compatibilidade	Todas as fontes de calor, incluindo indução
Pegas	Resistentes ao calor
Tampa	Não incluída
Peso Líquido	2,616 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela baixa é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, até hotéis e serviços de catering. É particularmente útil para a preparação de estufados, guisados, molhos, reduções, cozer massas ou legumes, e outras preparações que beneficiam de uma superfície de aquecimento ampla e uniforme. Ideal para snack-bares, pastelarias com confeitação e churrasqueiras.

Panela Baixa — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construída em aço inoxidável de alta qualidade, garante resistência à corrosão e ao uso intensivo diário.

- **Versatilidade Energética:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, permitindo flexibilidade na sua cozinha.
- **Eficiência Térmica:** A base de indução sem costuras com núcleo de alumínio assegura uma distribuição rápida e uniforme do calor, otimizando o tempo de confeção.
- **Segurança no Manuseamento:** Equipada com pegas robustas e resistentes ao calor, oferece um manuseamento seguro e confortável.
- **Fácil Manutenção:** A superfície lisa de aço inoxidável facilita a limpeza e a higiene, essencial em ambientes profissionais.

Esta panela é compatível com que tipos de fogões?

Esta panela baixa é compatível com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e, especialmente, indução, graças à sua base sem costuras.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

Fabricada em aço inoxidável 18/8 no corpo e 18/0 na base, com um núcleo de alumínio para otimizar a condução de calor. É um material robusto e duradouro, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

A panela inclui tampa?

Não, esta panela baixa é fornecida sem tampa. As tampas compatíveis podem ser adquiridas separadamente, se necessário.

Para que tipo de preparações culinárias é mais adequada esta panela?

Devido à sua forma baixa e diâmetro de 320mm, é ideal para estufados, guisados, molhos, reduções, cozer massas ou legumes e outras preparações que requerem uma superfície de aquecimento ampla e uniforme.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta panela?

Para a limpeza, utilize água morna, detergente neutro e uma esponja macia. Evite esfregões abrasivos para preservar o acabamento. É apta para máquina de lavar loiça profissional.