

# 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 Alta Inox 5,9L para Indução Ø200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE830536	<b>Modelo:</b>	830536
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369830536

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	830536

EAN

8711369830536

## Descrição Resumida

Panela alta profissional em aço inoxidável 18/8 com 5,9L de capacidade e Ø200mm. Fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor.

## Descrição Completa

Esta panela alta em aço inoxidável 18/8, com capacidade de 5,9 litros e diâmetro de 200 mm, é ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu fundo de indução sem costuras garante uma distribuição uniforme do calor e compatibilidade com todas as fontes de calor.

### Panela Alta Indução — Panela Alta — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	5,9 L
<b>Diâmetro</b>	200 mm
<b>Altura</b>	190 mm
<b>Material Corpo</b>	Aço inoxidável 18/8
<b>Material Fundo</b>	Aço inoxidável 18/0 e Alumínio
<b>Compatibilidade</b>	Todas as fontes de calor (incluindo indução)
<b>Fundo</b>	Indução sem costuras
<b>Pegas</b>	Resistentes ao calor
<b>Peso Líquido</b>	1,167 kg

### Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta essencial para a confeção em grande volume, adequada para uma vasta gama de estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que necessitam de cozer massas, sopas,

caldos ou legumes em grandes quantidades. A sua robustez e compatibilidade com indução tornam-na versátil para qualquer cozinha profissional moderna.

## Panela Alta — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/8 para durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha exigentes.
- Fundo de indução sem costuras que assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando a eficiência energética.
- Compatibilidade universal com todas as fontes de calor, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e indução, oferecendo máxima flexibilidade.
- Pegas resistentes ao calor que garantem um manuseamento seguro e confortável, mesmo durante longos períodos de confeitura.
- Fácil de limpar e manter, contribuindo para a higiene e eficiência operacional da cozinha.

### Esta panela é adequada para que tipo de fogões?

Esta panela é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e, especialmente, fogões de indução, graças ao seu fundo específico.

### Qual a capacidade real desta panela?

A panela tem uma capacidade de 5,9 litros, sendo ideal para a confeitura de sopas, caldos, massas ou legumes em quantidades médias para serviços de restauração.

### O material da panela é resistente para uso profissional?

Sim, a panela é fabricada em aço inoxidável 18/8, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

### As pegas aquecem durante a utilização?

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

### É necessário usar uma tampa específica?

Esta panela é fornecida sem tampa. Pode ser utilizada sem tampa ou com uma tampa universal de diâmetro 200 mm, caso seja necessário para a sua confecção.