

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 Profissional com Tampa 14L – Ø300x(A)200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE832837	Modelo:	832837
Marca:	HENDI	EAN:	8711369832837

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	832837

EAN

8711369832837

Descrição Resumida

Panela profissional de 14L em aço inoxidável e alumínio, com 300mm de diâmetro. Fundo de indução, compatível com todas as fontes de calor e pegas que não aquecem.

Descrição Completa

Esta panela profissional de 14 litros, com 300mm de diâmetro e 200mm de altura, é fabricada em aço inoxidável e alumínio. Ideal para cozinhas que procuram durabilidade e distribuição de calor eficiente.

panela profissional 14L — panela indução profissional — Panela – Características Técnicas

Capacidade	14 L
Diâmetro	300 mm
Altura	200 mm
Peso Líquido	3,303 kg
Peso Bruto	3,93 kg
Materiais	Aço inoxidável 18/0, Alumínio
Fundo	Indução sem costuras
Fontes de Calor	Todas (gás, elétrica, vitrocerâmica, indução)
Tampa	Incluída, com orifícios de libertação de vapor
Pegas	Não aquecem

Aplicações Profissionais

Esta panela de 14 litros é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a confeção de sopas, caldos, guisados, molhos e para cozer grandes quantidades de massas ou vegetais, adaptando-se a churrasqueiras, pizzarias e serviços de catering que necessitam de equipamento robusto e eficiente.

Panela – Principais Vantagens

- Construção robusta com materiais de qualidade para uso intensivo.
- Fundo de indução sem costuras que garante uma distribuição de calor uniforme e eficiente.
- Compatível com todas as fontes de calor, oferecendo máxima flexibilidade na cozinha.
- Tampa com orifícios para libertação controlada de vapor, otimizando a confeção.
- Pegas que se mantêm frias ao toque, proporcionando segurança e conforto no manuseamento.

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, gás, elétricos e vitrocerâmicos.

Quais os materiais de fabrico e a sua durabilidade?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/0 e alumínio, materiais conhecidos pela sua robustez e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de preparações é mais indicada a capacidade de 14 litros?

Com 14 litros de capacidade, esta panela é ideal para cozinhar grandes volumes de sopas, caldos, guisados, molhos, ou para cozer massas e vegetais em quantidades que satisfaçam as necessidades de restaurantes e cantinas.

As pegas da panela aquecem durante a utilização?

Não, as pegas desta panela são concebidas para se manterem frias ao toque, mesmo durante a confeção, proporcionando maior segurança e conforto ao manusear o equipamento.

A tampa incluída tem alguma funcionalidade especial?

Sim, a tampa incluída possui orifícios de libertação de vapor, o que ajuda a controlar a pressão e a evitar transbordamentos, otimizando o processo de confeção.