

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 23,2L Ø360mm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	HE830390	Modelo:	830390
Marca:	HENDI	EAN:	8711369830390

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	830390

EAN

8711369830390

Descrição Resumida

Panela profissional de 23,2L em aço inoxidável, com 360mm de diâmetro. Fundo de indução sem costuras, compatível com todas as fontes de calor e pegas resistentes ao calor.

Descrição Completa

Esta panela profissional de 23,2 litros e 360 mm de diâmetro é ideal para cozinhas de alta produção, com fundo de indução sem costuras e compatibilidade com todas as fontes de calor.

Panela Profissional Indução — Panela — Características Técnicas

Capacidade	23,2 L
Diâmetro	360 mm
Altura	230 mm
Dimensões externas (C x L x A)	380 x 494 x 238 mm
Peso Líquido	4,23 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 de grande capacidade é indispensável em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas empresariais, hotéis, e serviços de catering. Ideal para preparar grandes volumes de sopas, caldos, estufados, massas ou molhos, adaptando-se a churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com confecção.

Panela Profissional — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/8 garante durabilidade e higiene. O fundo de indução sem costuras otimiza a distribuição de calor, resultando numa confeção eficiente. As pegas resistentes ao calor proporcionam segurança no manuseamento, e a compatibilidade com todas as fontes de calor oferece flexibilidade na cozinha.

Esta panela pode ser utilizada em fogões a gás e elétricos?

Sim, esta panela é compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmicos e de indução.

Qual a vantagem do fundo de indução sem costuras?

O fundo de indução sem costuras garante uma distribuição de calor uniforme e eficiente, otimizando o tempo de confeção e poupando energia.

As pegas aquecem durante a utilização?

Não, as pegas desta panela são projetadas para serem resistentes ao calor, garantindo um manuseamento seguro mesmo durante a confeção.

É fornecida com tampa?

Não, esta panela é fornecida sem tampa. Poderá adquirir uma tampa compatível separadamente, se necessário.

Qual o material de fabrico da panela?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/8 e 18/0, com um fundo que integra alumínio para otimizar a condução térmica.

?