

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chaleira Aço Inoxidável 2,70 L para Indução e Gás

Informacoes do Produto

SKU:	IB610202	Modelo:	610202
Marca:	IBILI	EAN:	8411922421262

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	610202
EAN	8411922421262

Descricao Resumida

Chaleira de 2,70 L em aço inoxidável 18/10, compatível com indução, vitrocerâmica, elétricas e a gás. Pega rebatível para fácil arrumação. Essencial para bebidas quentes.

Descricao Completa

Uma cafeteira pava de 2,70 L em Aço Inoxidável 18/10, ideal para preparar bebidas quentes em estabelecimentos de restauração e hotelaria. Compatível com indução, vitrocerâmica e gás, assegura versatilidade no uso em cozinhas profissionais.

Cafeteira Pava Inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade	2,70 L
Compatibilidade de Placa	Indução, Vitrocerâmica, Gás, Elétrica
Asa	Rebatível

Aplicações Profissionais

Ideal para cafeterias, pastelarias e snack-bares que necessitam de servir rapidamente água quente para chás, infusões ou café. Para o proprietário de um estabelecimento com elevado volume de serviço, esta cafeteira garante eficiência e durabilidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construída em aço inoxidável 18/10, esta cafeteira pava oferece elevada resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo os requisitos de higiene em cozinhas profissionais. A sua base compatível com indução e outras fontes de calor torna-a uma solução versátil para qualquer tipo de cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta cafeteira pava?

»

A cafeteira tem uma capacidade de 2,70 litros.

Em que materiais é fabricada?

É fabricada em Aço Inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência.

É compatível com que tipos de placa?

É compatível com placas de indução, vitrocerâmica e gás, bem como cozinhas elétricas.

O asa desta cafeteira é um diferencial?

Sim, o asa é rebatível, facilitando o arrumação e manuseamento da cafeteira.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam deste equipamento?

Cafetarias, snack-bares, pastelarias e qualquer cozinha profissional que necessite de aquecer água de forma rápida e eficiente.