

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

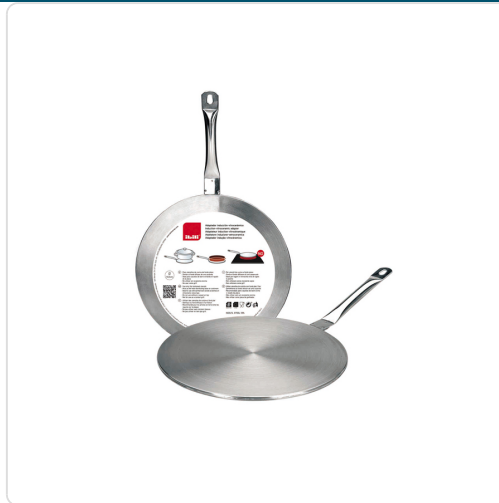


## Adaptador Indução Vitrocerâmica 28 cm Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | IB703728 | <b>Modelo:</b> | 703728        |
| <b>Marca:</b> | IBILI    | <b>EAN:</b>    | 8411922075267 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | IBILI         |
| <b>Modelo</b> | 703728        |
| <b>EAN</b>    | 8411922075267 |

### Descricao Resumida

Adaptador de 28 cm em aço inoxidável para placas de indução e vitrocerâmica. Permite usar painéis não indutivos, otimizando o seu equipamento de cozinha profissional.

## Descrição Completa

Este adaptador de 28 cm de diâmetro permite utilizar utensílios de cozinha não compatíveis com indução em placas de indução ou vitrocerâmica, otimizando o aproveitamento do seu equipamento existente. Fabricado em aço inoxidável, garante uma boa distribuição de calor para uma confecção eficiente.

## Características Técnicas

| Propriedade | Valor              |
|-------------|--------------------|
| Diâmetro    | 28 cm              |
| Material    | Aço Inoxidável 18% |

## Aplicações Profissionais

Este adaptador é ideal para qualquer cozinha profissional que utilize placas de indução ou vitrocerâmica e necessite de flexibilidade para usar painéis e frigideiras de materiais diversos. É particularmente útil em restaurantes de bairro, tascas, snack-bars, roulotes e food trucks que procuram maximizar o uso dos seus utensílios existentes sem investir em novos equipamentos específicos para indução. Permite manter a versatilidade na confecção, adaptando-se a diferentes necessidades da ementa.

## Adaptador Indução — Principais Vantagens

- **Versatilidade na Cozinha:** Permite utilizar qualquer tipo de panela ou frigideira (alumínio, cerâmica, vidro, etc.) em placas de indução ou vitrocerâmica.
- **Otimização de Custos:** Evita a necessidade de adquirir um novo conjunto de painéis específicos para indução, aproveitando os utensílios já existentes.
- **Distribuição Uniforme do Calor:** Garante que o calor é distribuído de forma homogênea pela base do utensílio, prevenindo pontos quentes e melhorando a qualidade da confecção.
- **Material Durável:** Construído em aço inoxidável de alta qualidade, oferece resistência e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Fácil de Usar e Limpar:** Simples de posicionar na placa e de limpar após a utilização, contribuindo para a eficiência operacional.

### **Este adaptador funciona em todos os tipos de fogão?**

Foi concebido especificamente para placas de indução e vitrocerâmica, permitindo a utilização de panelas e frigideiras não indutivas nestes tipos de fogão.

### **Que tipo de panelas posso usar com este adaptador?**

Pode utilizar panelas de alumínio, cerâmica, vidro, cobre, barro ou qualquer outro material não magnético que não seja compatível diretamente com placas de indução.

### **Como se utiliza o adaptador de indução?**

Basta colocar o adaptador diretamente sobre a zona de confeção da placa de indução ou vitrocerâmica e, em seguida, posicionar o utensílio de cozinha (panela, frigideira) por cima do adaptador.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o aço inoxidável é um material de fácil limpeza. Pode ser lavado manualmente com água e detergente ou, se as dimensões permitirem, na máquina de lavar loiça profissional.

### **Qual a vantagem de usar um adaptador em vez de panelas de indução diretas?**

A principal vantagem é a flexibilidade e a poupança. Permite continuar a usar os seus utensílios de cozinha preferidos e de alta qualidade que não são compatíveis com indução, evitando o investimento na substituição de todo o seu stock de panelas.