

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Panela Inox 20 cm com Tampa para Cozinhas Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	IB605220	Modelo:	605220
Marca:	IBILI	EAN:	8411922088410

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	605220
EAN	8411922088410

Descricao Resumida

Panela profissional de 20 cm em aço inoxidável 18/10 com tampa, ideal para todas as fontes de calor, incluindo indução. Fundo capsulado para distribuição uniforme do calor.

Descrição Completa

Esta panela em aço inoxidável 18/10 de 20 cm de diâmetro, equipada com tampa, é projetada para uma distribuição de calor eficiente e uniforme, sendo compatível com todos os tipos de fontes de calor, incluindo indução.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	20 cm
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (Indução, Vitrocerâmica, Gás, Elétrica)
Fundo	Capsulado em alumínio
Características Adicionais	Capacidade graduada no interior

Aplicações Profissionais

Esta panela é um utensílio essencial para cozinhas profissionais de pequena e média dimensão, como snack-bares, tascas, roulotes, food trucks, cafés com cozinha e cantinas. É ideal para a confeção de molhos, aquecimento de líquidos, preparação de pequenas porções de acompanhamentos ou sopas, garantindo eficiência e durabilidade no uso diário.

Panela Inox — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece resistência à corrosão e ao desgaste, assegurando uma longa vida útil.
- Eficiência Térmica:** O fundo capsulado em alumínio distribui o calor de forma rápida e uniforme, otimizando o processo de confeção e poupando energia.
- Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmica, adapta-se a qualquer cozinha profissional.
- Controlo Preciso:** A capacidade graduada no interior permite um controlo exato das porções e ingredientes, fundamental para a padronização das suas receitas.

- **Higiene e Manutenção:** O aço inoxidável é fácil de limpar e manter, garantindo os mais altos padrões de higiene na sua cozinha.

Esta panela é compatível com fogões de indução?

Sim, esta panela é totalmente compatível com fogões de indução, além de funcionar perfeitamente em fogões a gás, elétricos e vitrocerâmica.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como o fundo capsulado em alumínio beneficia a confeção?

O fundo capsulado com alumínio permite uma distribuição de calor mais rápida e uniforme por toda a superfície da panela, evitando pontos quentes e garantindo uma confeção mais eficiente e homogénea dos alimentos.

A panela possui alguma marcação de medida interna?

Sim, esta panela inclui uma capacidade graduada no seu interior, o que facilita a medição precisa de líquidos e ingredientes, contribuindo para a consistência das suas receitas.

É fácil de limpar e manter?

Graças ao seu material em aço inoxidável 18/10, a panela é extremamente fácil de limpar, sendo apta para máquina de lavar louça, o que otimiza o tempo de higienização em ambientes profissionais.