

# 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

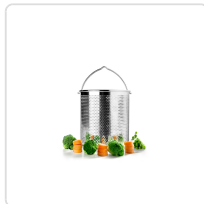
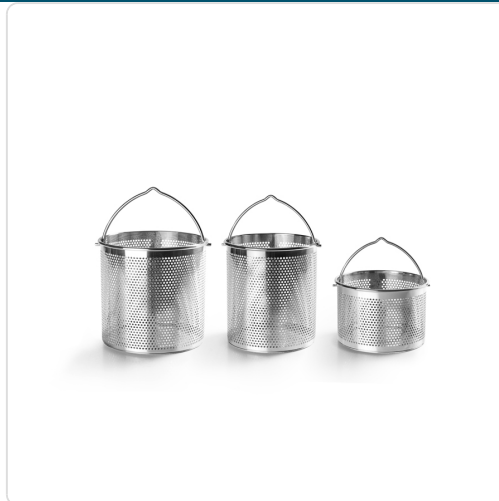


## Cesto para Panela 14x16 cm em Aço Inoxidável 3.5L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB705520	<b>Modelo:</b>	705520
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922449532

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	705520

## Descrição Resumida

Cesto para panela em aço inoxidável com 14x16 cm e capacidade de 3.5L, ideal para cozinhar legumes, massas ou fritar em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Este cesto em aço inoxidável, com dimensões de 14x16 cm e capacidade de 3,5 litros, é o acessório ideal para facilitar a confecção de diversos pratos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade mesmo em ambientes de produção intensiva, assegurando um serviço contínuo e eficiente para chefs e cozinheiros.

### cesto para panela — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Dimensões	14x16 cm
Capacidade	3,5 Litros

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de restaurantes de cozinha tradicional ou estabelecimentos de fast-casual que necessitam de otimizar o processo de confecção em panelas de maior dimensão. O Gestor de F&B de unidades de catering pode utilizar este acessório para garantir a consistência na preparação de guarnições ou molhos durante eventos de média dimensão, assegurando a qualidade em cada serviço.

### Cesto para Panela — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável de alta resistência, este cesto assegura longa vida útil e facilidade de limpeza, cumprindo normas de higiene em cozinhas profissionais. A sua capacidade de 3,5 litros permite uma utilização versátil, desde a cozedura de vegetais a a preparação de caldos, otimizando o espaço e o tempo de confecção em ambientes de restauração e hotelaria.

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o material principal deste cesto?**

O cesto é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão, ideal para uso profissional contínuo.

### **Que capacidade tem este acessório de cozinha?**

Este cesto tem uma capacidade útil de 3,5 litros, adequada para a preparação de porções de ingredientes ou guarnições.

### **As dimensões de 14x16 cm são adequadas para que tipo de panelas?**

Estas dimensões são ideais para uso em panelas de diâmetro aproximado de 16 cm ou superiores, permitindo uma boa adaptação em diversas opções de caçarolas e panelas profissionais.

### **Este cesto é fácil de manusear e limpar?**

Sim, o design do cesto inclui alças que facilitam o manuseio seguro em ambientes de cozinha. O material em aço inoxidável permite uma limpeza rápida e eficiente, assegurando a conformidade com as normas de higiene.

### **Qual a aplicação mais comum deste acessório em cozinhas profissionais?**

É frequentemente utilizado para cozer vegetais, preparar caldos, ou escorrer alimentos cozinhados diretamente na panela, otimizando o fluxo de trabalho e a apresentação dos pratos em restaurantes e hotéis.