

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Panela com Tampa Aço Inox 320 mm para Todas as Fontes de Calor

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB605232	<b>Modelo:</b>	605232
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922089332

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	605232
<b>EAN</b>	8411922089332

### Descricao Resumida

Panela com tampa de 320 mm em aço inoxidável 18/10, com fundo encapsulado para distribuição uniforme do calor. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

## Descrição Completa

Esta panela de 32 cm em Aço Inoxidável 18/10, com fundo difusor encapsulado em alumínio, garante uma distribuição de calor uniforme e rápida, ideal para cozinhas profissionais que necessitam de eficiência durante o serviço contínuo. A capacidade graduada interior facilita o controlo preciso das porções, otimizando a gestão de stock e a rentabilidade.

### panela profissional 32 cm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	32 cm
Fundo	Cápsula de Alumínio
Compatibilidade de Placa	Vitrocerâmica e Indução
Interior	Graduado

### Aplicações Profissionais

Para o chef de cozinha em restaurantes com serviço contínuo ou para o gestor de snack-bar que necessita de preparar grandes quantidades de forma eficiente, esta panela é uma ferramenta versátil. Ideal para confeção de caldos, sopas, molhos ou para cozinhar em volume em pastelarias e unidades de catering que exigem robustez e fiabilidade no dia-a-dia operacional.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em Aço Inoxidável 18/10 confere elevada durabilidade e resistência à corrosão, essencial em ambientes de cozinha profissional sujeitos a uso intensivo e lavagens frequentes. O

fundo termoacumulador distribui o calor de maneira homogénea, prevenindo pontos de sobreaquecimento e garantindo uma confeção uniforme dos alimentos, enquanto a graduação interna permite um controlo preciso das quantidades, fundamental para a consistência das ementas e para a gestão de custos.

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta panela é adequada para indução?**

Sim, esta panela foi concebida para ser compatível com placas de vitrocerâmica e de indução, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.

### **Qual a principal vantagem do fundo encapsulado?**

O fundo encapsulado em alumínio assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, evitando que os alimentos cozinhem de forma desigual e reduzindo o risco de queimar.

### **O material em Aço Inoxidável 18/10 é seguro para alimentos?**

Sim, o Aço Inoxidável 18/10 é um material de grau alimentar, conhecido pela sua inércia química, resistência à corrosão e por não transferir sabores ou odores para os alimentos, garantindo a segurança alimentar.

### **Como a capacidade graduada ajuda na gestão de um restaurante?**

A marcação de capacidade no interior permite um controlo preciso das quantidades preparadas e servidas, essencial para a padronização das ementas, gestão de desperdício e cálculo de custos por prato.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o Aço Inoxidável 18/10 é um material higiénico e resistente, permitindo uma limpeza fácil e eficaz, seja manual ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo a durabilidade e a apresentação do equipamento.

?