

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



Panela Alta Inox com Tampa 18 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB605418	Modelo:	605418
Marca:	IBILI	EAN:	8411922441604

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	605418

Descrição Resumida

Panela alta de 18 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo encapsulado para distribuição uniforme de calor. Compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução. Inclui tampa e capacidade graduada.

Descrição Completa

Paneles altas em aço inoxidável 18/10 são ideais para confeções de longa duração e grande volume, comuns em cozinhas profissionais. O fundo espesso em alumínio garante distribuição homogénea do calor, evitando que os alimentos queimem, essencial durante o serviço contínuo em restaurantes ou cantinas.

panela alta inox — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	18 cm
Altura	26 cm
Fundo	Cápsula em Alumínio
Compatibilidade de Cozinhas	Vitrocerâmica, Indução e todas as outras
Capacidade Interior Graduada	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa ou estabelecimentos de grande volume que necessitam de confeções prolongadas. Gestores de F&B em cantinas escolares ou empresariais beneficiam da sua robustez e capacidade para garantir o serviço contínuo.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e conformidade com normas de higiene alimentar, enquanto o fundo espesso em alumínio distribui o calor de forma eficiente, prevenindo a queima de alimentos e assegurando a qualidade final das suas preparações. A marcação interior de capacidade simplifica a dosagem de ingredientes.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta panela alta?

A capacidade exata não é fornecida, mas a sua altura de 26 cm e diâmetro de 18 cm indicam um volume substancial, adequado para preparações em grande escala. A marcação interior ajuda a medir com precisão.

É adequada para indução?

Sim, esta panela é especificamente indicada para uso em cozinhas de indução, vitrocerâmica e todas as outras fontes de calor.

Qual o material desta panela?

É fabricada em Aço Inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para uso profissional.

Por que o fundo em alumínio é vantajoso?

O fundo espesso encapsulado em alumínio distribui o calor de forma uniforme e rápida por toda a base da panela, prevenindo pontos quentes e garantindo uma confeção homogénea dos alimentos, mesmo em processos longos.

Este modelo é recomendado para quê?

Esta panela alta é ideal para confeccionar caldos, sopas, molhos, guisados e outros pratos que exijam longos tempos de cozedura ou grandes volumes, sendo uma peça essencial em cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis e cantinas.