

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

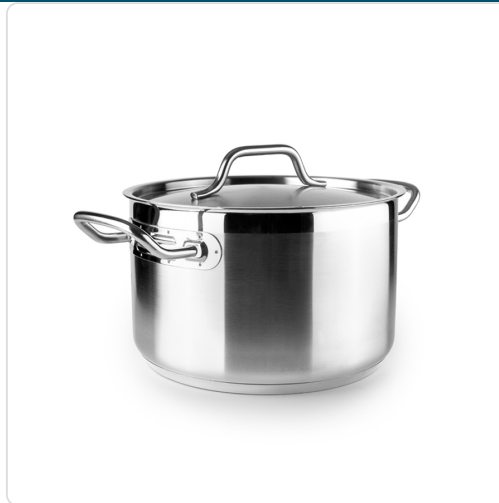


Panela com Tampa em Inox 18/10 para Cozinha Profissional 20 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB607720	Modelo:	607720
Marca:	IBILI	EAN:	8411922475609

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	607720

EAN

8411922475609

Descrição Resumida

Panela de 20 cm em aço inoxidável 18/10 com tampa, ideal para cozinhas profissionais. Apresenta fundo selado por impacto para calor uniforme e pegas soldadas para segurança e durabilidade.

Descrição Completa

Panels em aço inoxidável 18/10 são essenciais para confeções eficientes e duradouras. Esta panela de 20cm, com fundo termodifusor, garante distribuição uniforme de calor, otimizando o consumo energético em cozinhas profissionais.

Panela Inox 20cm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	20 cm
Acabamento	Polido-acetinado
Fundo	Selado por impacto
Asas	Aço reforçado soldado
Marcações interiores	De capacidade
Limpeza	Fácil, apta para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de cozinha em restaurantes de média dimensão ou para gestores de estabelecimentos de fast-casual que necessitem de equipamentos robustos. Adequada para a preparação de molhos, sopas e acompanhamentos em serviços contínuos, garantindo um mise en

place eficiente.

Panela Inox 20cm — Principais Vantagens

Construída em aço inoxidável 18/10 de alta durabilidade, esta panela de 20cm assegura resistência à corrosão e facilidade de manutenção. O fundo termodifusor garante uma cocção uniforme e eficiente, crucial para o controlo de qualidade em serviços de restauração movimentados. As pegas soldadas em aço reforçado proporcionam segurança e ergonomia durante o uso intensivo.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta panela de 20cm?

A capacidade específica não é fornecida nos dados do produto, mas o diâmetro de 20cm sugere uma capacidade adequada para porções médias em estabelecimentos de restauração.

Este tipo de panela é adequado para qual tipo de fogão?

O fundo selado por impacto é compatível com a maioria dos tipos de fogões de cozinha profissional, incluindo indução, gás e elétricos, garantindo versatilidade.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o material em aço inoxidável 18/10 e o acabamento polido-acetinado facilitam a limpeza manual e é também apta para máquina de lavar loiça profissional.

O material em aço inoxidável 18/10 é seguro para alimentos?

O aço inoxidável 18/10 é um material de grau alimentar reconhecido pela sua não reatividade, resistência à corrosão e higiene, sendo perfeitamente seguro para o contacto com alimentos.

Que tipo de confeções são mais indicadas para esta panela?

É ideal para a preparação de molhos, sopas, caldos, redução de líquidos e para aquecer guarnições ou acompanhamentos em unidades de restauração com volume de serviço considerável. ?