

# 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

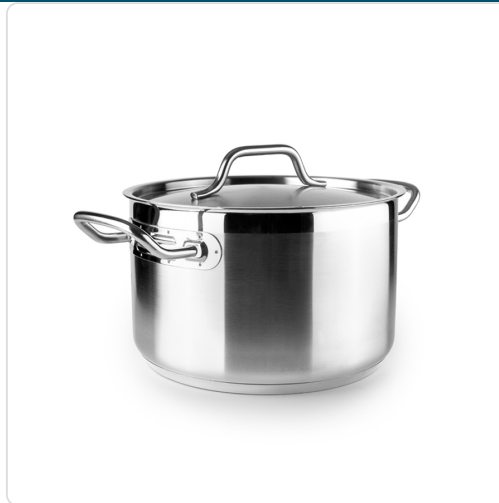


## Caçarola com Tampa em Aço Inoxidável 18 cm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB607718	<b>Modelo:</b>	607718
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922475593

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	607718

EAN

8411922475593

## Descrição Resumida

Caçarola de 18 cm em aço inoxidável 18/10 com tampa, ideal para cozinhas profissionais. Fundo selado por impacto para distribuição uniforme do calor e máxima eficiência.

## Descrição Completa

A panela de aço inoxidável 18/10 Ebbe de 18 cm, com fundo termodifusor, garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para a confecção de molhos e bases em cozinhas profissionais. O seu acabamento polido-acetinado combina elegância e praticidade, ideal para o serviço em buffets ou para a preparação de mise en place.

### panela aço inoxidável 18 cm — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Diâmetro</b>	18 cm
<b>Acabamento</b>	Polido-acetinado
<b>Fundo</b>	Selado por impacto com difusão de calor
<b>Asas</b>	Aço reforçado soldado
<b>Marcações Interiores</b>	Sim, de capacidade
<b>Limpeza</b>	Fácil, apta para máquina de lavar loiça

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de média dimensão, snack-bares ou pastelarias que necessitem de equipamento robusto para preparações diárias. Para o responsável de compras de uma cozinha central que procura durabilidade e eficiência energética em grandes volumes de

produção.

## Panela Effe — Principais Vantagens

---

Construída em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, assegura uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo. O fundo termodifusor otimiza a dissipação de calor, reduzindo o consumo energético e garantindo resultados de confeção consistentes, essenciais para manter a qualidade do serviço em horários de pico.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem do material Aço Inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão e a ataques químicos, garantindo durabilidade e segurança alimentar para uso profissional contínuo.

### Como o fundo termodifusor melhora a eficiência na cozinha?

O fundo selado por impacto garante uma fusão perfeita dos materiais, permitindo uma distribuição uniforme do calor por toda a base da panela, o que reduz pontos de sobreaquecimento e otimiza o consumo energético.

### É fácil de limpar esta panela após o serviço?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável e o design sem cantos apertados tornam a limpeza rápida e fácil. Além disso, é totalmente apta para utilização em máquinas de lavar loiça profissionais.

### As asas soldadas oferecem segurança adicional?

Com certeza. As asas em aço reforçado são soldadas de forma robusta à estrutura da panela, garantindo máxima segurança e ergonomia durante o manuseamento, mesmo quando cheia e quente.

### Este modelo está disponível em outros tamanhos?

Sim, a linha Effe está disponível numa gama de 7 tamanhos, com diâmetros que variam de 10 cm a 32 cm, permitindo escolher a capacidade ideal para cada necessidade específica de

confeção.