

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



Hotelequip.pt

Panela com Tampa Inox 32 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB607732	Modelo:	607732
Marca:	IBILI	EAN:	8411922475654

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	607732

EAN

8411922475654

Descrição Resumida

Panela profissional de 32 cm em aço inoxidável 18/10 com tampa, ideal para cozinhas de alta exigência. Fundo selado para distribuição uniforme de calor e máxima eficiência.

Descrição Completa

Esta panela profissional de 32 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, assegura durabilidade e desempenho. O seu fundo selado por impacto garante uma distribuição uniforme do calor, otimizando a eficiência energética.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	320 mm
Fundo	Selado por impacto
Acabamento	Polido-satinado
Asas	Aço reforçado, soldadas
Marcação de Capacidade	Interior
Lavagem	Apta para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeção de grandes volumes de sopas, caldos, guisados e molhos em cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering. A sua robustez e capacidade tornam-na adequada para o uso diário em pizzarias, churrasqueiras e marisqueiras que necessitem de preparar bases ou acompanhamentos em quantidade.

Panela Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- **Eficiência Térmica:** Fundo selado por impacto que assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, reduzindo o consumo energético.
- **Segurança e Ergonomia:** Asas de aço reforçado soldadas, proporcionando manuseamento seguro e confortável mesmo com a panela cheia.
- **Higiene Otimizada:** Superfície polido-satinada de fácil limpeza e apta para máquina de lavar loiça, cumprindo as normas de higiene profissional.
- **Controlo de Porções:** Marcação interior de capacidade que facilita a dosagem e o controlo de inventário em produções de grande escala.

Qual a durabilidade esperada desta panela em ambiente profissional?

Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta panela é projetada para resistir ao uso intensivo e contínuo em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil e excelente resistência à corrosão e deformação.

Como o fundo selado por impacto contribui para a eficiência energética?

O fundo selado por impacto assegura uma fusão ótima dos materiais, permitindo uma distribuição de calor rápida e uniforme por toda a base. Isto minimiza os pontos quentes e frios, otimizando o processo de confeção e reduzindo o consumo de energia.

As asas soldadas oferecem maior segurança durante o manuseamento?

Sim, as asas de aço reforçado são soldadas à estrutura da panela, o que proporciona uma fixação mais robusta e segura em comparação com as asas rebitadas. Isto é crucial para o manuseamento de grandes volumes e pesos em cozinhas profissionais.

A marcação de capacidade interna é precisa para controlo de porções?

Sim, a marcação de capacidade no interior da panela permite uma medição precisa de líquidos e ingredientes, facilitando o controlo de receitas e porções, essencial para a padronização e gestão de custos em cozinhas profissionais.

Esta panela é adequada para lavagem em máquina industrial?

Sim, o aço inoxidável 18/10 e o acabamento polido-satinado tornam esta panela totalmente apta para lavagem em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma limpeza eficiente e

higiénica sem comprometer a sua durabilidade.