

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Caçarola Inox com Tampa 24 cm para Indução e Gás

Informacoes do Produto

SKU:	IB605324	Modelo:	605324
Marca:	IBILI	EAN:	8411922088441

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	605324
EAN	8411922088441

Descricao Resumida

Caçarola profissional de 24 cm em aço inoxidável 18/10 com tampa, ideal para todos os tipos de fogão, incluindo indução. Garante distribuição uniforme de calor.

Descrição Completa

Esta caçarola profissional de 24 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é projetada para uma distribuição de calor eficiente e uniforme em qualquer tipo de fogão, incluindo indução.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	24 cm
Compatibilidade	Todos os tipos de fogão (indução, gás, elétrico, vitrocerâmica)
Fundo	Capsulado em alumínio
Características	Capacidade graduada no interior
Tampa	Incluída

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é um utensílio essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e cantinas, até pastelarias com confeitaria própria e serviços de catering. É ideal para a preparação de guisados, estufados, sopas, molhos e qualquer prato que exija uma cozedura lenta e uniforme.

Caçarola Inox — Principais Vantagens

- **Distribuição de Calor Otimizada:** O fundo capsulado em alumínio garante uma propagação rápida e uniforme do calor, evitando pontos quentes e assegurando uma cozedura perfeita.
- **Versatilidade:** Compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução, oferece flexibilidade para qualquer ambiente de cozinha.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, resiste à corrosão e ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.

- **Controlo Preciso:** A capacidade graduada no interior permite medir as porções com exatidão, otimizando a preparação e o controlo de custos.
- **Fácil Manutenção:** O material de alta qualidade facilita a limpeza e a higiene, essencial em cozinhas profissionais.

Esta caçarola é compatível com fogões de indução?

Sim, esta caçarola possui um fundo capsulado em alumínio que a torna totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmica.

Qual o material de fabrico da caçarola?

A caçarola é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza para uso profissional.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material muito higiénico e fácil de limpar. A caçarola pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.

Para que tipo de pratos é mais adequada esta caçarola?

É ideal para a confeção de uma vasta gama de pratos, incluindo guisados, estufados, sopas, caldos, molhos e qualquer preparação que beneficie de uma cozedura lenta e uniforme.

A caçarola inclui tampa?

Sim, a caçarola é fornecida com uma tampa em aço inoxidável, essencial para reter o calor e os aromas durante a confeção.