

# 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 de Indução com Tampa 24 cm para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB410924	<b>Modelo:</b>	410924
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922081084

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	410924
<b>EAN</b>	8411922081084

### Descricao Resumida

Panela de indução profissional com 24 cm de diâmetro, fabricada em alumínio com revestimento antiaderente de 2 camadas, livre de PFOA. Inclui tampa de cristal e pegas de baquelite, compatível com todos os tipos de fogão.

## Descrição Completa

Panela em alumínio para indução de 24 cm, ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência. Com revestimento antiaderente livre de PFOA, garante preparações mais saudáveis e facilita a limpeza após o uso intensivo, mesmo em serviços de rush.

### Panela Indução — Características Técnicas

<b>Material</b>	Alumínio
<b>Diâmetro</b>	24 cm
<b>Tampa</b>	Vidro resistente
<b>Pegas</b>	Baquelite
<b>Revestimento</b>	2 camadas antiaderente (livre de PFOA)
<b>Compatibilidade</b>	Vitrocerâmica, Indução e todo o tipo de fogões

### Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração com cozinha tradicional ou moderna, como restaurantes de bairro, tascas e snack-bares que necessitam de uma panela versátil para confeções diárias. Para o Chef de cozinha em hotéis ou serviços de catering que procura equipamento fiável para a preparação de bases e molhos em volumes médios.

### Panela Indução 24cm — Versatilidade e Eficiência

A construção em alumínio garante uma excelente e rápida distribuição de calor, otimizando o consumo energético em placas de indução e vitrocerâmica. O revestimento antiaderente de dupla camada assegura que os alimentos não adiram, permitindo cozinhar com menos gordura e

simplificando a higienização, um fator crucial para a manutenção de normas de segurança alimentar.

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta panela pode ser usada em fogão a gás?**

Sim, esta panela é compatível com todos os tipos de fogões, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e indução.

### **O revestimento antiaderente contém PFOA?**

Não, o revestimento antiaderente desta panela é totalmente livre de PFOA, garantindo preparações mais seguras e saudáveis.

### **Qual a principal vantagem do material em alumínio?**

O alumínio proporciona uma distribuição de calor uniforme e rápida, o que melhora a eficiência energética e garante uma confeção homogénea dos alimentos.

### **A tampa de vidro é resistente a choques térmicos?**

Sim, a tampa de vidro incluída é resistente, permitindo a visualização do processo de confeção e suportando as variações de temperatura normais na cozinha profissional.

### **Este tipo de panela é adequado para uso diário em estabelecimentos com grande movimento?**

Sim, a sua construção robusta em alumínio e o revestimento antiaderente de qualidade tornam-na uma opção fiável para uso diário em cozinhas profissionais, facilitando também a limpeza rápida entre serviços.