

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

Panela com Tampa Inox 24 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB605224	Modelo:	605224
Marca:	IBILI	EAN:	8411922088427

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	605224
EAN	8411922088427

Descricao Resumida

Panela profissional em aço inoxidável 18/10 com 24 cm de diâmetro e tampa, fundo capsulado para distribuição uniforme do calor. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Descricao Completa

Esta panela em Aço Inoxidável 18/10, com 24 cm de diâmetro, é ideal para a confeção diária em cozinhas profissionais. O fundo tripla-camada com difusor em alumínio assegura uma distribuição de calor uniforme, crucial durante o rush do almoço ou serviço contínuo, enquanto a capacidade graduada facilita o controlo de porções.

panela inox 24cm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	24 cm
Fundo	Capsulado em alumínio (distribuição de calor)
Compatibilidade de Hob	Vitrocerâmica e Indução
Interior	Graduado para medição de capacidade

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de restaurantes de cozinha tradicional ou estabelecimentos com serviço contínuo que necessitam de equipamento robusto e eficiente. A sua capacidade e distribuição de calor uniforme tornam-na perfeita para a preparação de molhos, sopas e outros pratos que exigem controlo preciso de temperatura, mesmo em grandes volumes.

Porquê Escolher Esta Panela

A construção em Aço Inoxidável 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão, essencial para uso intensivo. O fundo encapsulado distribui o calor de forma mais rápida e homogénea que panelas

convencionais, otimizando o consumo energético e prevenindo a aderência de alimentos. A graduação interior permite um controlo mais preciso das doses, ajudando na gestão de stock e custos.

Perguntas Frequentes

Esta panela é adequada para indução?

Sim, esta panela foi concebida especificamente para ser utilizada em placas de vitrocerâmica e indução, garantindo compatibilidade e eficiência energética.

Qual a vantagem do fundo encapsulado?

O fundo encapsulado em alumínio distribui o calor de forma uniforme e rápida por toda a base da panela, evitando pontos de sobreaquecimento, garantindo uma confeção homogénea e otimizando o tempo de preparação.

O material em Aço Inoxidável 18/10 é seguro para alimentos?

Sim, o Aço Inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, inerte e não reativo, amplamente recomendado para uso alimentar, pois não altera o sabor nem as propriedades dos alimentos e é resistente à corrosão.

Para que serve a graduação interior?

A graduação interior permite medir volumes de líquidos ou ingredientes diretamente na panela, facilitando o controlo de porções e a precisão nas receitas, o que é essencial para a gestão de custos e a consistência no serviço.

Pode esta panela ser usada em qualquer tipo de fogão?

Esta panela é especialmente adequada para vitrocerâmica e indução. O seu design e construção permitem uma utilização eficiente e segura em todos os tipos de cozinha profissional.

?