

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*

## Panela Inox com Tampa 28 cm para Indução e Vitrocerâmica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB606228	<b>Modelo:</b>	606228
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922456202

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	606228
<b>EAN</b>	8411922456202

### Descricao Resumida

Panela profissional de 28 cm em aço inoxidável 18/10 com tampa, ideal para indução e vitrocerâmica. Fundo capsulado para calor uniforme e pegas em baquelite.

## Descricao Completa

Esta panela em aço inoxidável 18/10 com 28 cm de diâmetro e tampa, da linha Svea, é ideal para confeitões de média e grande escala em cozinhas profissionais. O seu fundo encapsulado em alumínio garante uma distribuição de calor uniforme e rápida, essencial para otimizar tempos de preparo durante o serviço contínuo em restaurantes ou eventos.

### panela inox 28 cm — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Diâmetro</b>	28 cm
<b>Tampa Incluída</b>	Sim
<b>Compatibilidade de Fontes de Calor</b>	Vitrocerâmica, Indução e todas as outras cozinhas
<b>Material do Fundo</b>	Cápsula de Alumínio
<b>Material do Punho/Asas</b>	Baquelite

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de restaurantes tradicionais e cozinhas de hotelaria que necessitam de equipamentos robustos para preparações diárias. A sua dimensão e distribuição de calor tornam-na perfeita para serviços de almoço e jantar em estabelecimentos com média a alta afluência, assegurando eficiência na confecção de caldos, sopas ou outros pratos que exijam cozimento prolongado.

### Porquê Escolher Este Equipamento

A panela Svea de 28 cm destaca-se pela sua construção em Aço Inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional. O fundo encapsulado com camada de alumínio assegura uma condução térmica superior, evitando pontos de calor e

permitindo um controlo preciso da temperatura, o que se traduz em melhores resultados de confeção e menor desperdício de energia.

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta panela é adequada para cozinhas de indução?**

Sim, esta panela foi concebida para ser compatível com placas de vitrocerâmica e indução, bem como com todas as outras fontes de calor convencionais.

### **Qual a capacidade aproximada desta panela?**

A panela tem um diâmetro de 28 cm e, embora a capacidade exata em litros não seja especificada, é adequada para confeções de média a grande dimensão, ideal para grupos.

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

Sim, o Aço Inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, totalmente seguro para o contacto com alimentos, não reativo e resistente à corrosão, garantindo a pureza dos sabores.

### **Os punhos em baquelite aquecem durante o uso?**

A baquelite é um material isolante térmico, desenhado para minimizar o aquecimento dos punhos e asas durante a utilização no fogão, proporcionando maior segurança e conforto. No entanto, recomenda-se sempre o uso de luvas de proteção ao manusear o equipamento quente.

### **Como o fundo encapsulado melhora a confeção?**

O fundo encapsulado em alumínio distribui o calor de forma mais homogénea e eficiente por toda a base da panela, prevenindo o sobreaquecimento localizado, garantindo um cozimento uniforme dos alimentos e poupando energia.