

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



Caçarola com Tampa para Indução 24 cm Alumínio Fundido

Informacoes do Produto

SKU:	IB462124	Modelo:	462124
Marca:	IBILI	EAN:	8411922439885

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	462124

EAN

8411922439885

Descricao Resumida

Caçarola de 24 cm em alumínio fundido indeformável com revestimento antiaderente QUANTANIUM sem PFOA. Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, e apta para forno.

Descricao Completa

Confeção versátil para cozinhas profissionais, esta caçarola em alumínio fundido de 24cm com tampa de vidro é ideal para o serviço contínuo em restaurantes e hotéis. A sua base Full Induction garante aquecimento uniforme e rápido, otimizando o consumo energético durante os horários de maior movimento.

caçarola com tampa — Características Técnicas

Material	Alumínio Fundido
Diâmetro	24 cm
Inclui Tampa	Sim, de vidro resistente
Asas	Silicone vermelhas, extraíveis e aptas para forno
Compatibilidade de Fogões	Vitrocerâmica, Indução (base Full Induction), Gás, Elétrico
Revestimento Interior	Antiaderente Quantanium de 3 camadas, sem PFOA
Eficiência Energética	Base Full Induction para aquecimento uniforme e rápido

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de pastelarias e restaurantes de média dimensão que necessitam de equipamentos eficientes e seguros. A capacidade de ir ao forno graças às asas extraíveis permite a versatilidade necessária para confeções mais elaboradas, desde a preparação de molhos em lume brando até à finalização de pratos em mise en place para serviço.

Caçarola com Tampa — Principais Vantagens

Esta caçarola distingue-se pela sua construção em alumínio fundido indeformável e pela base Full Induction, que assegura uma distribuição de calor homogénea e rápida, crucial para a confeção de alimentos em ambientes profissionais com alta exigência de tempo e energia. O revestimento antiaderente Quantanium de 3 camadas, isento de PFOA, garante a durabilidade e a facilidade de limpeza, mantendo a qualidade alimentar e cumprindo normas de segurança.

Perguntas Frequentes

Esta caçarola pode ser usada em fogões de indução?

Sim, esta caçarola possui uma base Full Induction em toda a superfície, sendo totalmente compatível com fogões de indução, além de vitrocerâmica, gás e elétricos.

Qual a capacidade desta caçarola de 24cm?

A capacidade específica em litros não foi fornecida nas especificações, mas o diâmetro de 24cm é adequado para porções de tamanho médio, ideal para unidades de restauração com até 4-6 couverts.

As asas de silicone são seguras para uso em forno?

Sim, as asas de silicone são extraíveis e foram concebidas para serem seguras em forno, conferindo versatilidade adicional à caçarola.

O revestimento antiaderente é seguro para alimentos?

O revestimento Quantanium é de alta qualidade, composto por 3 camadas antiaderentes, isento de PFOA e com baixas emissões de CO₂, garantindo segurança alimentar e desempenho duradouro. ?

Qual a vantagem do alumínio fundido?

?

O alumínio fundido garante uma excelente retenção e distribuição de calor, resultando numa confeção mais uniforme e eficiente, além de conferir grande resistência e durabilidade ao equipamento.