

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Caçarola Profissional com Tampa 32 cm para Indução e Forno

Informacoes do Produto

SKU:	IB462032	Modelo:	462032
Marca:	IBILI	EAN:	8411922439847

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	462032

EAN

8411922439847

Descrição Resumida

Caçarola profissional de 32 cm em alumínio fundido com revestimento antiaderente QUANTANIUM. Compatível com indução e forno (asas removíveis). Fundo Full Induction para aquecimento rápido e uniforme.

Descrição Completa

Esta caçarola profissional de 32 cm, fabricada em alumínio fundido, oferece um aquecimento uniforme e rápido, sendo compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução e forno, graças às suas asas removíveis.

Características Técnicas

Material Corpo	Alumínio Fundido Indeformável
Diâmetro	32 cm
Revestimento Antiaderente	QUANTANIUM (3 camadas)
Fundo	Aço Full Induction
Compatibilidade	Indução, Vitrocerâmica, Gás, Elétrica, Forno
Asas	Silicone removíveis
Tampa	Cristal resistente
Livre de PFOA	Sim
Emissões de CO2	Baixas

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é ideal para uma vasta gama de cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e tascas, a cantinas escolares e empresariais. A sua versatilidade torna-a

adequada para pastelarias com confeitaria, churrasqueiras, e serviços de catering que necessitem de cozinhar grandes volumes de alimentos com eficiência e qualidade.

Caçarola Profissional — Principais Vantagens

- **Aquecimento Uniforme e Rápido:** O fundo de aço Full Induction garante uma distribuição de calor eficiente e poupança energética.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em alumínio fundido indeformável e com revestimento antiaderente de 3 camadas QUANTANIUM.
- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução, e apta para forno ao remover as asas de silicone.
- **Saúde e Ambiente:** Revestimento livre de PFOA e com baixas emissões de CO₂, contribuindo para uma cozinha mais saudável e sustentável.
- **Fácil Manuseamento:** Asas de silicone removíveis para maior segurança e conveniência no forno.

Esta caçarola é compatível com placas de indução?

Sim, esta caçarola possui um fundo de aço Full Induction que garante total compatibilidade e eficiência com todas as placas de indução, além de vitrocerâmica, gás e elétricas.

Posso utilizar esta caçarola no forno?

Sim, esta caçarola é apta para utilização no forno. Para tal, deve remover as asas de silicone, que são facilmente destacáveis, garantindo a sua segurança e a integridade do produto.

Qual o tipo de revestimento antiaderente utilizado?

A caçarola possui um revestimento antiaderente de alta qualidade QUANTANIUM, composto por 3 camadas, que assegura uma excelente performance e durabilidade, além de ser livre de PFOA.

As asas de silicone são resistentes ao calor?

As asas de silicone são concebidas para proporcionar um manuseamento seguro durante a confeitaria no fogão. No entanto, para uso no forno, devem ser removidas para evitar danos e garantir a segurança. ?

Este produto contribui para a poupança de energia?

?

Sim, o fundo de aço Full Induction permite um aquecimento uniforme e rápido em toda a superfície, otimizando o consumo de energia e contribuindo para uma maior eficiência na sua cozinha profissional.