

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: 04/07/2026

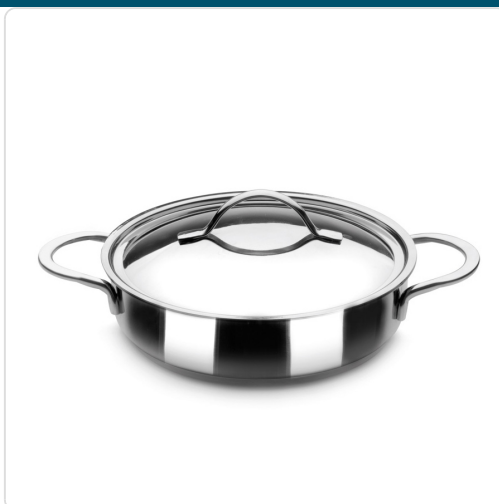
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Caçarola Baixa Inox 18/10 20cm Indução Profissional

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | IB605320 | Modelo: | 605320 |
| Marca: | IBILI | EAN: | 8411922089356 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | IBILI |
| Modelo | 605320 |
| EAN | 8411922089356 |

Descricao Resumida

Caçarola robusta em Inox 18/10 de 20cm para cozinhas profissionais. Fundo encapsulado garante calor uniforme. Compatível com indução, ideal para ementas versáteis.

Descrição Completa

Concebida para a rotina intensa das cozinhas profissionais, esta caçarola baixa de 20cm em aço inoxidável 18/10 destaca-se pela sua durabilidade e versatilidade. O fundo encapsulado com alumínio assegura uma distribuição de calor notável, fundamental para o controlo térmico de molhos, guisados e pequenas preparações, independentemente da fonte de calor utilizada.

Caçarola Inox 20cm — Características Técnicas

| | |
|------------------------|--|
| Material | Aço Inoxidável 18/10 |
| Diâmetro | 20 cm |
| Fundo | Encapsulado em alumínio |
| Compatibilidade | Todos os tipos de fogão, incluindo indução |
| Medição Interna | Capacidade graduada |

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha que gere a confeção de pequenas porções, molhos delicados ou acompanhamentos, esta caçarola de 20cm adapta-se perfeitamente a restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeção e cantinas empresariais. A sua compatibilidade com indução torna-a um elemento versátil para qualquer mise en place, garantindo controlo e eficiência mesmo no rush do serviço.

Porquê Escolher Esta Caçarola Inox

A escolha desta caçarola em inox 18/10 é um investimento na longevidade e na qualidade da sua cozinha. O seu fundo encapsulado não só acelera o aquecimento como também assegura uma distribuição térmica consistente, prevenindo quebras de temperatura abruptas que podem

comprometer a qualidade dos pratos. A marcação de capacidade interna é um detalhe que otimiza o controlo de porções e a padronização, aspectos cruciais para a rentabilidade e consistência de qualquer operação de restauração.

Perguntas Frequentes

Esta caçarola é compatível com todos os tipos de fogão em cozinhas profissionais?

Sim, esta caçarola foi concebida para ser compatível com todos os tipos de fogão, incluindo placas vitrocerâmicas e, especificamente, indução. A sua base encapsulada garante uma utilização eficiente em qualquer fonte de calor.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10 para uma caçarola profissional?

O aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão e durabilidade, essencial em ambientes de cozinha profissional. É fácil de limpar e mantém as propriedades dos alimentos inalteradas, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Como o fundo encapsulado de alumínio beneficia o processo de confeção?

O fundo encapsulado com alumínio permite uma distribuição de calor mais rápida e uniforme por toda a base da caçarola. Isto evita pontos quentes, melhora o controlo da temperatura e otimiza a cozedura de sopas, molhos e guisados.

A caçarola possui alguma funcionalidade para controlo de porções ou volume?

Sim, a caçarola integra uma escala de capacidade graduada no interior. Esta característica é particularmente útil para o doseamento preciso de ingredientes, facilitando a padronização de receitas e o controlo de custos.

Que tipo de estabelecimentos de restauração beneficiam mais com esta caçarola de 20cm?

Esta caçarola de 20cm é ideal para snack-bares, cafés com cozinha, pequenos restaurantes e refeitórios que necessitam de preparar pequenas porções, molhos, acompanhamentos ou reduzir preparações para o serviço de ementa. ?