

# 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



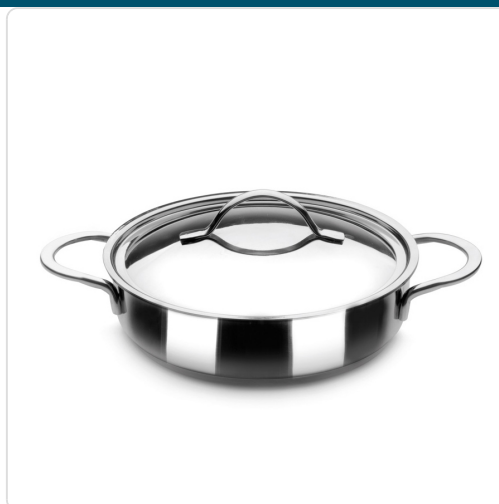
Hotelequip.pt

## Caçarola Baixa Inox 18/10 20cm Indução Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	IB605320	<b>Modelo:</b>	605320
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922089356

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	605320
<b>EAN</b>	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

<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Diâmetro</b>	20 cm
<b>Fundo</b>	Encapsulado em alumínio
<b>Compatibilidade</b>	Todos os tipos de fogão, incluindo indução
<b>Medição Interna</b>	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. ?