

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Wok Profissional 24 cm Indução Alumínio para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	IB441124	Modelo:	441124
Marca:	IBILI	EAN:	8411922459746

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	441124
EAN	8411922459746

Descricao Resumida

Wok profissional de 24 cm em alumínio, compatível com indução, ideal para salteados rápidos e versáteis em qualquer cozinha profissional. Leve e resistente.

Descricao Completa

Eleve a sua cozinha com o wok profissional de 24 cm em alumínio, concebido para salteados rápidos e eficientes. A sua compatibilidade com indução assegura aquecimento uniforme e controlo preciso, ideal para o ritmo intenso de qualquer serviço.

wok profissional — Características Técnicas

Diâmetro	24 cm
Material	Alumínio
Compatibilidade	Todos os tipos de fogões (incluindo indução)

Aplicações Profissionais

Para o chef que opera em snack-bares, food trucks ou restaurantes de bairro, este wok de 24 cm é ideal para salteados rápidos e confecção de ementas asiáticas. Permite agilidade no serviço, essencial para a rapidez na preparação de pratos durante o pico de atividade.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua fabricação em alumínio, este wok garante condução de calor superior para salteados uniformes e rápidos. A leveza do material facilita o manuseamento ágil, crucial em serviços intensivos, enquanto a compatibilidade com indução otimiza o controlo de temperatura e a eficiência energética.

Perguntas Frequentes

Como devo limpar e manter o wok para prolongar a sua vida útil?

Para otimizar a durabilidade do wok, limpe-o após cada utilização com água morna e detergente suave. Evite esfregar com abrasivos e seque-o imediatamente para prevenir a

oxidação do alumínio, garantindo a sua higiene e performance constante.

Este wok de 24 cm é adequado para que volume de produção em cozinhas profissionais?

O diâmetro de 24 cm é ideal para a confeção de porções individuais ou para pequenas produções de salteados e acompanhamentos. É particularmente eficiente em snack-bares, food trucks ou como complemento em restaurantes que servem até 40-50 pessoas por serviço.

Quais as vantagens da compatibilidade com indução para este wok?

A compatibilidade com indução permite um aquecimento extremamente rápido e um controlo de temperatura preciso, reduzindo o tempo de pré-aquecimento e otimizando o consumo energético. Garante uma resposta térmica instantânea, essencial para a técnica de saltear.

Qual a durabilidade e resistência do alumínio deste wok em ambiente profissional?

O alumínio, sendo leve e um excelente condutor de calor, oferece resistência adequada para o uso diário em cozinhas profissionais, facilitando o manuseamento. A sua robustez, aliada a uma manutenção correta, assegura uma longa vida útil.

Que tipos de pratos podem ser confecionados com este wok para além de salteados?

Além de salteados asiáticos, este wok é versátil para preparar uma variedade de pratos, como massas, legumes cozidos a vapor (com acessório apropriado), estufados leves e até frituras rasas. A sua forma semi-esférica permite uma mistura eficiente dos ingredientes.