

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 Triply Profissional 26cm Aço Inoxidável Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB653726	Modelo:	653726
Marca:	IBILI	EAN:	8411922481068

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	653726
EAN	8411922481068

Descricao Resumida

Caçarola triply de 26cm em aço inoxidável 18/10, ideal para distribuição uniforme de calor e confeção saudável. Compatível com indução e forno.

Descricao Completa

A caçarola triply de 26cm oferece uma performance superior na confeção diária, garantindo uma distribuição de calor rápida e uniforme essencial para o controlo térmico no serviço intenso. Concebida com uma construção de três camadas e aço inoxidável 18/10, este utensílio é uma peça robusta e eficiente para qualquer cozinha profissional.

Caçarola Triply 26cm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10 e Alumínio
Diâmetro	26 cm
Composição	Tripla camada (inoxidável/alumínio/inoxidável)
Compatibilidade	Todo o tipo de cozinhas, incluindo indução; apta para forno
Revestimento	Sem revestimentos químicos, livre de PFAS
Tampa	Vidro com bordo de aço inoxidável
Pegas	Aço inoxidável

Aplicações Profissionais

Para o Chef de restaurante de bairro que valoriza a precisão na cozedura de guisados e molhos, ou para o proprietário de um snack-bar que necessita de um aquecimento eficaz e rápido. Esta caçarola é igualmente ideal para pastelarias com confeção que preparam cremes ou recheios, bem como cantinas de pequena e média dimensão que procuram durabilidade e fiabilidade no seu equipamento de linha.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção tripla camada (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) assegura uma condução térmica otimizada, eliminando pontos quentes e reduzindo o tempo de confeção. O aço inoxidável 18/10 de alta qualidade garante resistência à corrosão e uma higiene alimentar inquestionável, em conformidade com as normas CE e HACCP. Além disso, a sua composição livre de PFAS promove uma cozinha mais natural e segura, um diferencial importante para a saúde e sustentabilidade na restauração.

Perguntas Frequentes

Esta caçarola é compatível com todos os tipos de fogão?

Sim, a caçarola triply de 26cm foi concebida para ser compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões a gás, elétricos, vitrocerâmica e, crucialmente, indução, otimizando a flexibilidade da sua cozinha.

Qual a vantagem da construção em tripla camada?

A estrutura triply (aço inoxidável/alumínio/aço inoxidável) garante uma distribuição de calor excepcionalmente uniforme e rápida por toda a superfície da caçarola. Isto previne pontos quentes que podem queimar os alimentos e acelera o processo de confeção, resultando em pratos mais consistentes e saborosos.

É seguro utilizar esta caçarola no forno?

Sim, esta caçarola é totalmente apta para uso no forno, o que a torna extremamente versátil para gratinar, assar ou manter pratos quentes. As pegas em aço inoxidável asseguram um manuseamento seguro, mesmo a altas temperaturas.

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

Para otimizar a durabilidade, lave a caçarola com água morna e detergente suave após cada utilização, utilizando uma esponja não abrasiva. Evite produtos de limpeza agressivos ou esfregões metálicos que possam danificar o acabamento em aço inoxidável. ?

Este produto é adequado para uma cozinha profissional com foco em alimentação saudável?

Absolutamente. A caçarola triply é livre de PFAS e outros revestimentos químicos, garantindo que os alimentos são confeccionados de forma natural e segura. Isto alinha-se perfeitamente com as exigências de cozinhas profissionais focadas em oferecer opções saudáveis aos seus clientes.