

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 Inox 32cm Profissional – Distribuição Térmica Uniforme

Informacoes do Produto

SKU:	IB607832	Modelo:	607832
Marca:	IBILI	EAN:	8411922477948

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	607832
EAN	8411922477948

Descricao Resumida

Caçarola Inox 32cm profissional para uma confeção eficiente. Fabricada em aço inoxidável 18/10 com fundo selado para distribuição de calor, ideal para qualquer cozinha.

Descricao Completa

Para uma confeção robusta e eficiente em ambientes de restauração exigentes, esta caçarola de 32cm em aço inoxidável 18/10 é um investimento essencial. Concebida para resistir ao ritmo intenso de uma cozinha profissional, o seu fundo selado por impacto assegura uma distribuição térmica homogénea, otimizando o processo de confeção e a eficiência energética. A segurança no manuseamento é garantida pelas asas reforçadas soldadas, enquanto a marcação interna de capacidade facilita a precisão em cada ementa.

Caçarola Inox 32cm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	32 cm
Fundo	Selado por impacto para distribuição térmica uniforme
Asas	Reforçadas e soldadas
Acabamento	Polido-satinado
Manutenção	Lavável na máquina de lavar louça

Aplicações Profissionais

Esta caçarola de 32cm é a escolha ideal para o Chef Executivo que supervisiona a confeção de pratos principais e guisados em restaurantes de cozinha tradicional, ou para o gerente de cantinas que necessita de equipamentos fiáveis para um serviço contínuo. É perfeitamente adequada para a preparação de grandes volumes de estufados, sopas e molhos, desde um snack-bar movimentado a um restaurante de 80 lugares ou até cozinhas de catering que exigem consistência e durabilidade diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade superior é um pilar desta caçarola, construída em aço inoxidável 18/10, um material amplamente reconhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização, conforme as rigorosas normas HACCP. O seu fundo selado por impacto não só maximiza a condutividade térmica para evitar pontos quentes e queimaduras, como também contribui para uma significativa poupança energética. As asas reforçadas e soldadas oferecem uma pega segura, mesmo quando a caçarola está cheia, minimizando o risco de acidentes e garantindo uma vida útil prolongada em condições de uso intensivo.

Perguntas Frequentes

Como o fundo selado por impacto melhora a cozedura?

O fundo selado por impacto garante uma distribuição de calor rápida e uniforme por toda a superfície da caçarola, prevenindo pontos quentes e assegurando uma confeção mais eficiente e controlada dos alimentos.

Qual o material exato desta caçarola e quais as suas vantagens?

Esta caçarola é fabricada em aço inoxidável 18/10, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais e em conformidade com as normas de higiene alimentar.

Posso usar esta caçarola em qualquer tipo de fogão?

Sim, o design do fundo selado por impacto é otimizado para funcionar eficientemente em várias fontes de calor, proporcionando versatilidade na cozinha profissional.

Que cuidados devo ter na limpeza para prolongar a vida útil?

A caçarola é lavável na máquina de lavar louça, simplificando a sua limpeza. Para manter o acabamento polido-satinado e a durabilidade do aço inoxidável 18/10, recomenda-se usar detergentes suaves e evitar esfregões abrasivos.

?

A marcação de capacidade interna é precisa para o uso profissional?

Sim, a marcação interna de capacidade foi incluída para permitir aos Chefs e cozinheiros uma medição exata dos líquidos e ingredientes, garantindo maior precisão nas receitas e padronização dos pratos.