

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 Profissional com Tampa 36cm Alumínio Fundido Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB462036	Modelo:	462036
Marca:	IBILI	EAN:	8411922439854

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	462036

Descrição Resumida

Caçarola profissional de 36cm em alumínio fundido com antiaderente QUANTANIUM e base Full Induction. Ideal para todas as cozinhas e forno graças às asas removíveis.

Descrição Completa

A confeção eficiente em cozinhas profissionais exige utensílios robustos. Esta caçarola profissional de 36cm, em alumínio fundido, garante aquecimento uniforme e durabilidade excepcional, otimizando a preparação para o serviço contínuo.

Caçarola Profissional — Características Técnicas

Material	Alumínio Fundido
Diâmetro	36 cm
Revestimento	Antiaderente QUANTANIUM (3 camadas)
Compatibilidade	Indução, Vitrocerâmica, Gás, Elétrico, Forno
Asas	Removíveis de silicone
Tampa	Cristal resistente
Base	Full Induction em aço 18%

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que procura fiabilidade na preparação de estufados e guisados tradicionais, ou para o gerente de um café com cozinha que necessita de um utensílio versátil para ementas diárias. A sua compatibilidade com indução e aptidão para forno tornam-na indispensável para otimizar a mise en place em restaurantes de 40 a 80 lugares, pastelarias com confeção e em cantinas.

Porquê Escolher Este Equipamento

Com um revestimento antiaderente QUANTANIUM de 3 camadas, livre de PFOA e de baixa emissão de CO2, esta caçarola assegura uma libertação superior dos alimentos e uma limpeza simplificada, reduzindo o tempo de inatividade entre confeções. A base Full Induction em aço 18% proporciona um aquecimento rápido e homogéneo, resultando em poupança energética e controlo preciso da temperatura. As asas removíveis de silicone aumentam a versatilidade, permitindo transitar diretamente do fogão para o forno com segurança e facilidade.

Perguntas Frequentes

Esta caçarola é adequada para todas as fontes de calor?

Sim, a caçarola é totalmente compatível com placas de indução, vitrocerâmica, gás e elétricas. Além disso, as suas asas removíveis permitem a utilização segura em forno.

Qual a durabilidade do revestimento antiaderente QUANTANIUM?

O revestimento antiaderente QUANTANIUM de 3 camadas foi concebido para alta performance e resistência, mesmo em uso profissional intensivo, garantindo uma longa vida útil se as instruções de manutenção forem seguidas. É também livre de PFOA e com baixa emissão de CO2, o que contribui para um ambiente de cozinha mais saudável.

Como devo realizar a manutenção e limpeza desta caçarola?

Para prolongar a vida útil do antiaderente, recomenda-se lavar à mão com uma esponja macia e detergente neutro, evitando utensílios abrasivos. As asas de silicone podem ser removidas para uma limpeza mais fácil e completa.

Qual o benefício da base Full Induction em aço 18%?

A base Full Induction em aço 18% permite um aquecimento rápido e uma distribuição uniforme do calor por toda a superfície da caçarola. Isto traduz-se em maior eficiência energética e um controlo mais preciso da confeção, essencial para pratos que exigem temperaturas estáveis.

?

Esta caçarola é adequada para que tipo de preparações em ambiente profissional?

Devido ao seu tamanho de 36 cm e revestimento antiaderente, é ideal para guisados, estufados, molhos de grande volume, ou para cozinhar massas e arroz em quantidades que satisfaçam um serviço de restaurante ou catering. A versatilidade para ir ao forno também a torna perfeita para finalizações gratinadas.