

# 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

<b>SKU:</b>	IB462036	<b>Modelo:</b>	462036
<b>Marca:</b>	IBILI	<b>EAN:</b>	8411922439854

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	IBILI
<b>Modelo</b>	462036

## Descricao 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.

## Descricao 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

<b>Material</b>	Alumínio Fundido
<b>Diâmetro</b>	36 cm
<b>Revestimento</b>	Antiaderente QUANTANIUM (3 camadas)
<b>Compatibilidade</b>	Indução, Vitrocerâmica, Gás, Elétrico, Forno
<b>Asas</b>	Removíveis de silicone
<b>Tampa</b>	Cristal resistente
<b>Base</b>	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.