

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 20cm com Tampa para Indução Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB606320	Modelo:	606320
Marca:	IBILI	EAN:	8411922460391

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	606320

Descricao Resumida

Caçarola de 20cm em aço inoxidável 18/10 para indução, com fundo capsulado que garante distribuição uniforme do calor. Ideal para eficiência e durabilidade na cozinha profissional.

Descricao Completa

Concebida para a confeção diária, esta caçarola de 20cm em aço inoxidável 18/10 assegura distribuição uniforme do calor. O fundo capsulado, otimizado para indução, garante eficiência energética e resultados consistentes em cozinhas profissionais exigentes.

caçarola inox 20cm — Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que prepara recheios ou molhos delicados, a uniformidade do aquecimento é essencial. Em restaurantes de cozinha tradicional, é ideal para guisados de menor volume ou arroz, garantindo que cada porção é confeccionada com mestria e sem pontos quentes. A sua adaptabilidade a todas as fontes de calor torna-a perfeita também para food trucks ou cafés com confeção, onde a versatilidade é um ativo crucial no dia a dia.

Porquê Escolher Esta Caçarola Inox 20cm

A durabilidade e higiene são asseguradas pelo aço inoxidável 18/10, um material robusto e fácil de limpar, vital para as normas HACCP. O fundo capsulado em alumínio garante uma distribuição de calor superior e rápida, reduzindo o tempo de aquecimento e otimizando o consumo energético. Além disso, os seus cabos e asas em baquelite oferecem um manuseamento seguro e confortável, mesmo em altas temperaturas, prevenindo queimaduras durante o rush do serviço.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	20 cm

Compatibilidade	Vitrocerâmica, Indução e todos os tipos de cozinha
Fundo	Capsulado em alumínio
Pegas/Alças	Baquelite

Perguntas Frequentes

Esta caçarola é adequada para fogões de indução?

Sim, o seu fundo capsulado em alumínio foi concebido para uma compatibilidade total com fogões de indução, além de ser apta para vitrocerâmica e outros tipos de cozinha. Garante um aquecimento rápido e uniforme.

Qual o material de fabrico e os benefícios para uso profissional?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, reconhecido pela sua excelente durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Este material é ideal para ambientes profissionais, cumprindo as normas de higiene alimentar e garantindo uma longa vida útil.

Como devo limpar e manter esta caçarola?

Recomenda-se a lavagem manual com água morna e detergente suave para preservar o brilho do aço inoxidável e a integridade das pegas em baquelite. Evite esfregões abrasivos que possam danificar a superfície.

Quais as vantagens do fundo capsulado?

O fundo capsulado em alumínio assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme por toda a base da caçarola. Isto previne pontos quentes, otimiza o tempo de confeção e contribui para uma maior poupança energética, crucial em cozinhas com elevada produção.

É adequada para uso intensivo em cozinhas de restaurante?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 e o diâmetro de 20cm tornam-na adequada para tarefas de confeção diárias em restaurantes, snack-bares e pastelarias. É ideal para molhos, recheios ou pequenas porções, resistindo bem ao uso contínuo.