

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: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

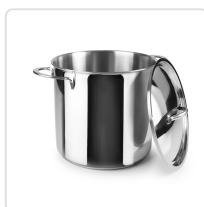


Marmita Alta Aço Inoxidável 32 cm com Tampa para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB605432	Modelo:	605432
Marca:	IBILI	EAN:	8411922441666

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	605432

Descrição Resumida

Marmita alta de 32 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo capsulado para distribuição uniforme de calor. Ideal para cozinhas profissionais e compatível com indução.

Descrição Completa

Esta panela alta de 32 cm, construída em Aço Inoxidável 18/10, é ideal para confeccionar grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais. O seu fundo 'sandwich' com disco de alumínio assegura uma distribuição de calor homogênea, otimizando a confecção e reduzindo o tempo de serviço, mesmo em períodos de alta demanda.

panela alta inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	32 cm
Altura	26 cm
Fundo	Cápsula em alumínio para distribuição uniforme de calor
Compatibilidade de Fontes de Calor	Vitrocerâmica, Indução e todas as outras fontes de calor
Capacidade Graduada Interior	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de cozinhas industriais, unidades de catering e restaurantes com grande volume de serviço. Para o gestor de F&B que necessita de equipamentos robustos para sopas, caldos, guisados e outros pratos de confecção prolongada, esta panela garante eficiência e durabilidade. Adequada para a produção intensiva em cantinas escolares e empresariais, assegurando o

cumprimento de ementas diárias.

Panela Alta Inox — Principais Vantagens

A construção em Aço Inoxidável 18/10 confere a esta panela uma resistência superior à corrosão e a desgastes, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso contínuo. O fundo 'sandwich' com núcleo de alumínio permite uma transferência de calor rápida e uniforme, evitando pontos de sobreaquecimento e garantindo uma confeitação homogênea, essencial para a qualidade final dos pratos em estabelecimentos de restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta panela alta de 32 cm?

Embora a capacidade total não esteja especificada, a altura de 26 cm e o diâmetro de 32 cm indicam um volume substancial, ideal para grandes preparações em cozinhas profissionais. A marcação interior de capacidade auxilia no controlo das doses.

Em que materiais é fabricada a panela?

A panela é fabricada em Aço Inoxidável 18/10 de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão. O seu fundo 'sandwich' inclui um disco de alumínio para uma eficiente distribuição do calor.

Esta panela é compatível com que tipos de fogão?

Sim, esta panela é especialmente concebida para ser utilizada em placas de vitrocerâmica e de indução, mas é totalmente compatível com todos os tipos de fontes de calor existentes em cozinhas profissionais.

Quais os benefícios do fundo 'sandwich' em alumínio?

O fundo encapsulado em alumínio distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a base da panela, evitando pontos de sobreaquecimento e permitindo uma confeitação mais controlada e eficiente dos alimentos.

?

É indicada para cozinhas de grande dimensão?

Sim, com 32 cm de diâmetro e 26 cm de altura, esta panela é ideal para a produção em escala em restaurantes, hotéis, catering e cantinas, permitindo o preparo de grandes quantidades de alimentos de forma eficiente.