

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: 23/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Caçarola com Tampa Inox 20 cm para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB605020	Modelo:	605020
Marca:	IBILI	EAN:	8411922088335

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	605020

EAN	8411922088335
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola de 20 cm em aço inoxidável 18/10 com tampa, ideal para cozinhas profissionais. Fundo capsulado em alumínio para calor uniforme e rápido. Compatível com indução e vitrocerâmica, inclui capacidade graduada.

Descricao Completa

Confeccione refeições uniformemente com esta caçarola de 20cm em Aço Inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência. O seu fundo encapsulado garante uma distribuição de calor homogénea, perfeita para o "rush" do serviço em restaurantes e hotéis.

Caçarola Inox 20cm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	20 cm
Fundo	Cápsula em alumínio
Compatibilidade de Fogões	Vitrocerâmica, Indução e todos os tipos
Medição Interior	Graduada

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de pastelaria que necessita de controlo preciso na confeção de cremes e molhos, ou para o gestor de um snack-bar que procura uma solução robusta para o serviço contínuo. Esta caçarola adapta-se a diversas operações, desde cozinhas tradicionais a estabelecimentos de refeições rápidas.

Caçarola Inox 20cm — Principais Vantagens

O Aço Inoxidável 18/10 confere elevada resistência à corrosão e durabilidade, mantendo a integridade do alimento. O fundo tripla-camada com difusor de calor em alumínio assegura um aquecimento rápido e uniforme, evitando pontos de sobreaquecimento e garantindo uma confeção homogênea, essencial para a qualidade final do prato.

Perguntas Frequentes

Esta caçarola é adequada para indução?

Sim, esta caçarola é especialmente concebida para ser utilizada em fogões de indução, vitrocerâmica e todos os outros tipos de fontes de calor.

Qual a vantagem do fundo encapsulado em alumínio?

O fundo encapsulado em alumínio permite uma distribuição de calor rápida e uniforme por toda a base da caçarola, prevenindo o sobreaquecimento localizado e garantindo uma confeção mais eficaz e consistente.

O material Aço Inoxidável 18/10 oferece que benefícios?

O aço inoxidável 18/10 é altamente resistente à corrosão, não reage com os alimentos, não transfere sabores ou odores, e é extremamente durável, mantendo as suas propriedades mesmo após uso intensivo em cozinhas profissionais.

Para que tipo de estabelecimentos é recomendada esta caçarola?

É recomendada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes com serviço contínuo, snack-bares, pastelarias, hotéis e até cozinhas escolares ou hospitalares, devido à sua versatilidade e robustez.

A caçarola inclui tampa?

Sim, esta caçarola vem equipada com uma tampa que ajuda a reter o calor e a humidade durante a confeção, contribuindo para pratos mais saborosos e com menor tempo de preparo. ?