

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 32 cm para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB605032	Modelo:	605032
Marca:	IBILI	EAN:	8411922089288

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	605032

EAN	8411922089288
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola de 32 cm em aço inoxidável 18/10, com tampa e fundo capsulado para distribuição uniforme do calor. Compatível com todos os tipos de fogão, incluindo indução.

Descricao Completa

Esta caçarola de 32 cm de diâmetro, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para uma confeção eficiente em qualquer tipo de fogão, incluindo indução e vitrocerâmica, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	32 cm
Compatibilidade	Todos os tipos de fogão (Indução, Vitrocerâmica, Gás, Elétrico)
Fundo	Capsulado em alumínio
Funcionalidade	Capacidade graduada no interior

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, e hotéis que necessitam de preparar grandes volumes de estufados, sopas, ou molhos. Adequada para cozinhas de bairro, snack-bares e pastelarias com confeção.

Caçarola Inox — Principais Vantagens

- Distribuição uniforme e rápida do calor graças ao fundo capsulado em alumínio.
- Durabilidade e resistência à corrosão do aço inoxidável 18/10.
- Versatilidade de utilização em todos os tipos de fogão, incluindo indução.
- Controlo preciso das porções com a capacidade graduada no interior.
- Fácil limpeza e manutenção, essencial para ambientes profissionais.

Qual o material principal desta caçarola?

A caçarola é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade conhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão.

É compatível com fogões de indução?

Sim, esta caçarola é totalmente compatível com fogões de indução, além de vitrocerâmica, gás e elétricos, oferecendo máxima versatilidade.

Como o fundo capsulado beneficia a confeção?

O fundo capsulado em alumínio permite uma distribuição uniforme e rápida do calor, evitando pontos quentes e garantindo uma confeção mais homogénea dos alimentos.

A caçarola tem alguma funcionalidade para medir quantidades?

Sim, a caçarola possui capacidade graduada no seu interior, o que facilita a medição de líquidos e o controlo das porções durante a preparação.

É fácil de limpar e manter?

O aço inoxidável 18/10 é um material muito higiénico e fácil de limpar, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo uma manutenção simples e eficaz.