

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 rápido
ao produto



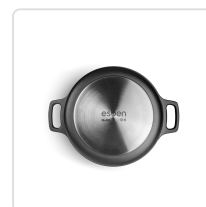
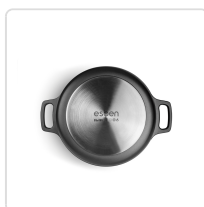
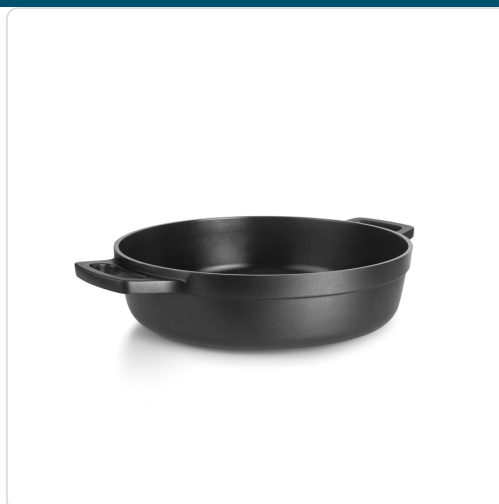
Hotelequip.pt

Caçarola sem Tampa 28 cm Alumínio Fundido Indução Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB270328	Modelo:	270328
Marca:	IBILI	EAN:	8411922481372

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	270328

EAN	8411922481372
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Caçarola profissional de 28 cm em alumínio fundido indeformável com revestimento antiaderente reforçado, livre de PFAS. Fundo Full Induction para máxima eficiência em todos os fogões.

Descricao Completa

Esta caçarola de alumínio fundido de 28 cm, da coleção ESBEN, é ideal para uma confeção saudável e eficiente em cozinhas profissionais. Com fundo Full Induction e revestimento antiaderente reforçado sem PFAS, garante distribuição uniforme de calor e máxima eficiência energética em todos os tipos de fogão, incluindo indução.

Caçarola 28cm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Alumínio Fundido
Diâmetro	28 cm
Revestimento	Antiaderente reforçado (livre de PFAS)
Fundo	Full Induction em aço inoxidável
Aptidão para Forno	Sim (recomenda-se retirar asas de silicone)
Compatibilidade de Fogões	Todos os tipos, incluindo indução

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs em restaurantes de média dimensão ou para estabelecimentos com grande volume de serviço, como pizzarias ou churrasqueiras, que necessitam de utensílios robustos e versáteis. A sua construção em alumínio fundido e fundo Full Induction tornam-na perfeita para o rush diário, permitindo uma confeção rápida e uniforme de guisados, molhos ou outros pratos que exigem calor constante.

Caçarola 28cm — Principais Vantagens

A caçarola ESBEN de 28cm destaca-se pelo seu revestimento antiaderente reforçado, livre de PFAS, que assegura uma cozinha mais saudável e facilita a limpeza. O fundo Full Induction maximiza a eficiência energética e proporciona um aquecimento rápido e homogéneo, crucial para manter a qualidade e o tempo de serviço em ambientes profissionais exigentes.

Perguntas Frequentes

Esta caçarola pode ser usada em fogões de indução?

Sim, esta caçarola possui um fundo Full Induction em aço inoxidável, otimizado para máxima eficiência em todos os tipos de fogões, incluindo indução.

Qual a principal vantagem do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente reforçado, livre de PFAS, garante uma confeção mais saudável, evita que os alimentos se colem e facilita significativamente a limpeza após o uso em ambientes profissionais.

É possível usar esta caçarola no forno?

Sim, toda a gama ESBEN é apta para forno. Recomenda-se apenas a remoção das asas de silicone antes de colocar o equipamento no forno para garantir a sua durabilidade.

Que tipo de estabelecimentos mais beneficiam deste equipamento?

Este equipamento é ideal para restaurantes com serviço contínuo, snack-bares, pastelarias que preparam molhos ou recheios, e cozinhas profissionais que valorizam durabilidade, eficiência energética e uma confeção saudável. ?

O material em alumínio fundido é adequado para uso intensivo?

?

Sim, o alumínio fundido indeformável garante robustez e durabilidade, resistindo bem ao uso intensivo em cozinhas profissionais e assegurando uma distribuição de calor consistente e eficiente.