

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



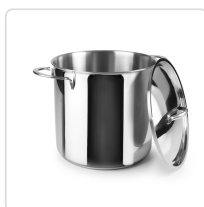
Hotelequip.pt

Panela Alta Profissional Inox 26 cm com Tampa para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB605426	Modelo:	605426
Marca:	IBILI	EAN:	8411922441642

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	605426

EAN	8411922441642
Diâmetro	21–30 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 26 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo capsulado para distribuição de calor eficiente. Compatível com indução e todas as fontes de calor. Inclui tampa.

Descricao Completa

Esta panela alta profissional de 26 cm de diâmetro, em aço inoxidável 18/10, é ideal para cozinhas exigentes. O fundo capsulado em alumínio assegura distribuição de calor uniforme, sendo compatível com indução e todas as fontes de calor.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	26 cm
Compatibilidade	Indução, Vitrocerâmica, Gás, Elétrica
Fundo	Capsulado em Alumínio
Medição	Capacidade graduada no interior
Tampa	Incluída, em Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde cantinas escolares, empresariais e hospitalares, a restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e marisqueiras. É ideal para a confeção de grandes volumes de caldos, sopas, guisados, cozedura de massas, legumes ou marisco, bem como para a preparação de molhos e reduções em hotéis e serviços de catering.

Panela Alta Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Eficiência Energética:** O fundo capsulado em alumínio garante uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando o tempo de confecção e reduzindo o consumo de energia.
- **Versatilidade de Uso:** Compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, gás, elétricos e vitrocerâmicos, adaptando-se a qualquer cozinha.
- **Controlo Preciso:** A capacidade graduada no interior permite um controlo exato das quantidades, essencial para receitas que exigem rigor.
- **Higiene e Manutenção:** A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.

Esta panela é compatível com fogões de indução?

Sim, esta panela alta é totalmente compatível com fogões de indução, além de gás, elétricos e vitrocerâmicos, graças ao seu fundo capsulado.

Qual o material da panela e qual a sua durabilidade?

A panela é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, conhecido pela sua robustez, resistência à corrosão e longa durabilidade em ambientes de cozinha profissional.

Qual a vantagem do fundo capsulado em alumínio?

O fundo capsulado com alumínio permite uma distribuição de calor mais uniforme e rápida por toda a superfície da panela, evitando pontos quentes e otimizando a eficiência da confecção.

A panela é fornecida com tampa?

Sim, esta panela alta é fornecida com uma tampa em aço inoxidável, que ajuda a reter o calor e os aromas durante a confecção.

Como se efetua a limpeza e manutenção desta panela?

A limpeza é simples, pode ser feita com água morna e detergente. O aço inoxidável 18/10 é um material não poroso, o que facilita a remoção de resíduos e garante uma higiene impecável. ?