

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Caçarola Inox 14 cm Aço Inoxidável para Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB605114	Modelo:	605114
Marca:	IBILI	EAN:	8411922088366

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	605114
EAN	8411922088366
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Inox

Descricao Resumida

Caçarola profissional de 14 cm em aço inoxidável 18/10, com fundo capsulado para distribuição uniforme de calor. Compatível com todas as fontes, incluindo indução.

Descricao Completa

A caçarola profissional de 14 cm, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para uso intensivo. O fundo capsulado em alumínio garante distribuição de calor uniforme, sendo compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Diâmetro	14 cm
Compatibilidade	Todas as fontes de calor (incluindo indução e vitrocerâmica)
Fundo	Capsulado em alumínio

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de molhos, reduções, guarnições ou aquecimento de pequenas porções em restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitão, cantinas e roulotes.

Caçarola Inox — Principais Vantagens

A durabilidade do aço inoxidável 18/10 garante uma longa vida útil mesmo com uso intensivo. O fundo capsulado em alumínio assegura uma distribuição de calor rápida e uniforme, otimizando a confeitão. A sua compatibilidade com todas as fontes de calor oferece máxima versatilidade na cozinha. Além disso, a superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção.

Qual o material de fabrico desta caçarola?

Esta caçarola é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e resistência à corrosão para uso profissional.

?

É compatível com fogões de indução?

?

Sim, esta caçarola é totalmente compatível com todas as fontes de calor, incluindo fogões de indução, vitrocerâmica, gás e elétricos.

Qual o diâmetro desta caçarola?

A caçarola possui um diâmetro de 14 cm, sendo ideal para preparações de pequenas porções ou molhos.

Para que tipo de preparações é mais adequada em cozinhas profissionais?

É perfeita para aquecer pequenas quantidades, preparar molhos, reduções, guarnições ou porções individuais em qualquer cozinha profissional.

Como o fundo capsulado beneficia a confeção?

O fundo capsulado em alumínio distribui o calor de forma rápida e uniforme por toda a superfície, otimizando o processo de confeção e poupando energia.