

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/07/2026

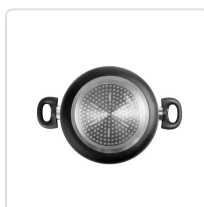
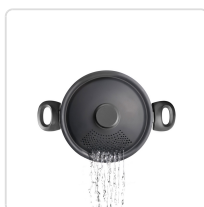
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Panela para Massa Indução 22 cm com Tampa Escorredora

Informacoes do Produto

SKU:	IB411522	Modelo:	411522
Marca:	IBILI	EAN:	8411922449907

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	411522

EAN	8411922449907
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Panela para massa de 22 cm em alumínio, com fundo para indução e revestimento antiaderente de 2 camadas. Inclui tampa com escorredor para maior praticidade na cozinha profissional.

Descricao Completa

Esta panela para cozer massa em alumínio, com 22 cm de diâmetro e compatível com indução, facilita a confecção rápida de massas, legumes e leguminosas graças à sua tampa com escorredor integrado. O revestimento antiaderente de dupla camada, livre de PFOA e com baixas emissões de CO2, assegura uma cozedura saudável e uma limpeza simplificada após o rush do serviço, sendo ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e qualidade.

panela massa indução — Características Técnicas

Material	Alumínio
Diâmetro	22 cm
Compatibilidade de Fogão	Vitrocerâmica e Indução
Revestimento Interno	2 camadas de antiaderente livre de PFOA
Cobertura	Tampa com escorredor integrado
Pegas	Baquelite

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares, cafés com cozinha, e roulotes, esta panela para cozer massa de 22 cm otimiza o espaço e o tempo. Para o Chef de um restaurante tradicional português que necessita de cozer rapidamente leguminosas ou preparar acompanhamentos de forma eficiente, este cozedor de massa oferece versatilidade. É também uma solução económica para pastelarias que preparam massas ou legumes para recheios.

Cozedor de Massa Indução 22 cm — Principais Vantagens

A construção em alumínio garante uma distribuição de calor uniforme, essencial para uma confeção homogénea, enquanto a base compatível com indução permite o seu uso numa vasta gama de equipamentos de cozinha profissional. A tampa com escorredor integrado simplifica o processo de escorrer a água, reduzindo o manuseamento e o risco de queimaduras, um benefício crucial em ambientes de cozinha de ritmo acelerado. O revestimento antiaderente de alta qualidade facilita a limpeza e permite cozinhar com menos gordura, promovendo opções mais saudáveis.

Perguntas Frequentes

Esta panela pode ser usada em fogões a gás?

Sim, esta panela é adequada para todos os tipos de fogões, incluindo gás, elétrico, vitrocerâmica e indução.

O revestimento antiaderente é seguro para alimentos?

Sim, o revestimento é de duas camadas, alta qualidade, livre de PFOA, garantindo segurança alimentar e reduzindo emissões de CO2.

A tampa é removível para lavagem?

A tampa possui um escorredor integrado e é desenhada para facilitar a drenagem da água. Para uma limpeza mais completa, ambas as partes podem ser lavadas separadamente.

Qual a capacidade aproximada desta panela?

Embora a capacidade exata em litros não seja especificada, o diâmetro de 22 cm é ideal para cozer porções de massa suficientes para 2-4 pessoas, dependendo do tipo de massa e do acompanhamento.

Pode ir à máquina de lavar loiça?

Recomenda-se a lavagem manual com esponja macia para preservar o revestimento antiaderente e garantir a longevidade do produto. A limpeza manual também é simplificada pela superfície antiaderente.