

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

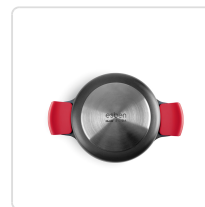
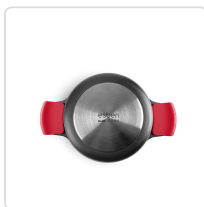


Caçarola Profissional 20 cm Alumínio Fundido Antiaderente Indução

Informacoes do Produto

SKU:	IB270020	Modelo:	270020
Marca:	IBILI	EAN:	8411922481280

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	270020

EAN	8411922481280
Diâmetro	Até 20 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Caçarola de 20 cm em alumínio fundido com revestimento antiaderente sem PFAS, fundo Full Induction e pegas de silicone removíveis. Ideal para uso profissional.

Descricao Completa

Esta caçarola profissional de 20 cm de diâmetro, fabricada em alumínio fundido indeformável, é uma solução robusta para a confeção diária em cozinhas exigentes. O seu revestimento antiaderente reforçado, livre de PFAS, assegura uma confeção saudável e uma limpeza simplificada.

Características Técnicas

Diâmetro	20 cm
Material Corpo	Alumínio Fundido
Revestimento	Antiaderente reforçado (livre de PFAS)
Fundo	Full Induction em aço inoxidável
Compatibilidade Placas	Todas (Indução, Gás, Elétrica, Vitrocerâmica)
Apta para Forno	Sim (remover pegas de silicone)
Tampa	Vidro temperado (resistente até 230 °C)
Pegas	Silicone removíveis com acabamento soft touch

Aplicações Profissionais

Esta caçarola é uma ferramenta essencial para uma vasta gama de estabelecimentos de restauração e hotelaria. É ideal para a confeção de molhos, estufados, sopas e guisados em restaurantes de

bairro, tascas, snack-bares e cafés com cozinha. A sua versatilidade torna-a igualmente adequada para cozinhas de cantinas escolares ou empresariais, bem como para a preparação de pequenas porções em hotéis e serviços de catering.

Caçarola Profissional — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em alumínio fundido indeformável, garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Confeção Saudável:** O revestimento antiaderente reforçado, totalmente livre de PFAS, permite cozinhar com menos gordura e de forma mais segura.
- **Eficiência Energética:** O fundo Full Induction em aço inoxidável assegura um aquecimento rápido e uniforme, otimizando o consumo de energia em todas as placas.
- **Versatilidade de Uso:** Apta para todos os tipos de placas e forno (sem pegas de silicone), adapta-se a diversas técnicas culinárias e necessidades da cozinha.
- **Manuseamento Seguro e Confortável:** As pegas de silicone removíveis com acabamento soft touch proporcionam um manuseamento ergonómico e seguro, protegendo contra queimaduras.
- **Controlo Visual:** A tampa de vidro temperado permite monitorizar o processo de confeção sem libertar calor, contribuindo para pratos mais suculentos e saborosos.

Esta caçarola é compatível com todos os tipos de placas?

Sim, a caçarola possui um fundo Full Induction que garante compatibilidade com todos os tipos de placas, incluindo indução, gás, elétricas e vitrocerâmicas, assegurando versatilidade na sua cozinha profissional.

Posso utilizar a caçarola no forno?

Sim, a caçarola é apta para forno. Contudo, para garantir a durabilidade das pegas de silicone e a segurança, é recomendado removê-las antes de colocar a caçarola no forno. A tampa de vidro temperado é resistente até 230 °C.

O revestimento antiaderente é seguro para a saúde?

Sim, o revestimento antiaderente reforçado desta caçarola é totalmente livre de PFAS, garantindo uma confeção segura e respeitadora do ambiente e da saúde dos seus clientes e equipa, sem comprometer a performance.

?

As pegas de silicone são fáceis de remover e colocar?

Sim, as pegas de silicone são projetadas para serem facilmente removíveis, oferecendo flexibilidade para uso no forno e facilitando a limpeza. O seu acabamento soft touch proporciona conforto e segurança no manuseamento diário.

Qual a vantagem do fundo Full Induction?

O fundo Full Induction em aço inoxidável cobre toda a base da caçarola, permitindo uma máxima eficiência energética, aquecimento rápido e uma distribuição de calor uniforme. Isto é crucial para resultados de confeitura consistentes e para poupança de energia em cozinhas profissionais.