

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

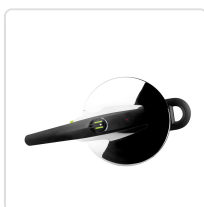
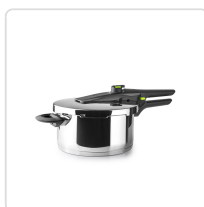


Panela de Pressão Aço Inoxidável 6 Litros para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	IB628906	Modelo:	628906
Marca:	IBILI	EAN:	8411922472134

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	628906
EAN	8411922472134
Capacidade (L)	Até 6 L
Material	Inox

Descricao Resumida

Panela de pressão de 6 litros em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Garante poupança de tempo e energia com triplo sistema de segurança.

Descricao Completa

A panela de pressão Exklusiv de 6 litros em Aço Inoxidável 18/10 permite confeccionar pratos de forma rápida e eficiente, poupando tempo e energia. Ideal para cozinhas profissionais que necessitam de agilidade durante o serviço.

panela de pressão profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade	6 Litros
Sistema de Segurança	Triplo
Junta	Silicone
Marcagem Interior	Níveis máximo e mínimo
Níveis de Uso	Nível 1 (rápido, texturas suaves), Nível 2 (super-rápido, carnes/legumes)
Alças	Mango e asa em baquelite

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha de restaurantes de média dimensão ou para o gestor de snack-bar que necessita de preparar rapidamente grandes volumes de comida. Serve também para cantinas escolares ou empresariais onde a eficiência e a rapidez são cruciais para cumprir os horários de refeição.

Panela de Pressão 6L — Principais Vantagens

A construção em Aço Inoxidável 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene em cozinhas profissionais. O seu corpo reto otimiza a transferência de calor, enquanto os dois níveis de pressão permitem adaptar a confecção a diferentes tipos de alimentos, desde vegetais a carnes. A disponibilidade de peças de substituição assegura a longevidade do equipamento.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do material em Aço Inoxidável 18/10?

O Aço Inoxidável 18/10 é conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, sendo ideal para ambientes de cozinhas profissionais onde a higiene é primordial.

Como funcionam os dois níveis de pressão?

O Nível 1 é mais rápido e ideal para alimentos delicados como vegetais e peixe, preservando a sua textura. O Nível 2 é super-rápido e eficaz para carnes e leguminosas que requerem um tempo de confecção mais prolongado.

Este equipamento cumpre normas de segurança?

Sim, a panela de pressão Exklusiv possui um triplo sistema de segurança para garantir a operação segura durante a confecção dos alimentos.

É fácil encontrar peças de substituição?

Sim, todos os repuestos necessários para esta panela de pressão estão disponíveis, assegurando a sua manutenção e prolongando a vida útil do equipamento.

?

Quais as vantagens do corpo reto?

O corpo reto da panela aumenta a superfície de contacto da base com a fonte de energia, permitindo uma distribuição de calor mais uniforme e eficiente, o que contribui para uma confecção mais homogénea e económica.