

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

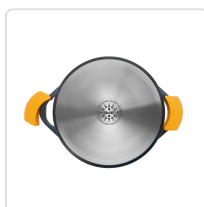
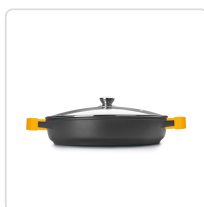


Caçarola com Tampa 28 cm Alumínio Fundido para Indução e Forno

Informacoes do Produto

SKU:	IB461028	Modelo:	461028
Marca:	IBILI	EAN:	8411922434736

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	461028

EAN	8411922434736
Diâmetro	21–30 cm
Material	Alumínio

Descricao Resumida

Caçarola de 28 cm em alumínio fundido de 7 mm, com fundo Full Induction e revestimento antiaderente de 3 camadas. Ideal para indução e forno, com asas removíveis.

Descricao Completa

Caçarola em alumínio fundido com 28 cm de diâmetro, concebida para garantir durabilidade e resistência à deformação em cozinhas profissionais. O seu fundo difusor Full Induction assegura aquecimento uniforme e rápido, ideal para otimizar o consumo energético durante o serviço contínuo.

Caçarola Profissional — Características Técnicas

Material	Alumínio Fundido
Espessura	7 mm
Diâmetro	28 cm
Revestimento Interior	3 camadas antiaderente livre de PFOA
Compatibilidade de Cozinha	Vitrocerâmica, Indução e todas as fontes de calor
Compatibilidade Forno	Sim, com asas removidas
Asas	Removíveis, silicone soft touch
Normas	CE

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos com elevada exigência de confeção, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, pizzarias e churrasqueiras que necessitam de equipamentos robustos para uso intensivo. O Chef de cozinha de um restaurante de média dimensão beneficiará da sua versatilidade para preparar guisados, molhos e outros pratos que exigem cozimento lento e uniforme, assegurando o controlo da temperatura mesmo em horas de maior movimento.

Caçarolas Profissionais — Principais Vantagens

A construção em alumínio fundido com 7 mm de espessura confere a esta caçarola uma resistência superior à deformação, garantindo uma longa vida útil mesmo em cozinhas profissionais com elevada rotação. O revestimento antiaderente tripla camada livre de PFOA assegura uma confeção mais saudável e facilita a limpeza após o serviço, enquanto o fundo difusor Full Induction permite uma distribuição de calor homogénea em todo o tipo de placas, otimizando o tempo de preparo e o consumo energético.

Perguntas Frequentes

Esta caçarola é adequada para indução?

Sim, esta caçarola possui um fundo difusor Full Induction que garante compatibilidade total com placas de indução, além de vitrocerâmica e outras fontes de calor.

Qual a vantagem das asas removíveis de silicone?

As asas removíveis de silicone oferecem isolamento térmico, protegendo as mãos do calor durante o manuseamento e permitindo que a caçarola seja utilizada diretamente no forno. A sua remoção simplifica também a limpeza e o armazenamento.

O revestimento antiaderente é seguro para alimentos?

Sim, o revestimento é composto por 3 camadas de antiaderente de alta qualidade e está certificado como livre de PFOA, garantindo a segurança alimentar e uma confeção mais saudável.

?

Qual a durabilidade esperada desta caçarola?

Fabricada em alumínio fundido com 7 mm de espessura, esta caçarola é extremamente durável e resistente à deformação, sendo concebida para suportar o uso contínuo e intensivo em ambientes de restauração profissional.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a superfície antiaderente facilita a remoção de resíduos de alimentos, e as asas removíveis permitem uma limpeza mais completa, tornando o processo rápido e eficiente mesmo após preparações mais complexas.